Microwave Hood Combination

Use & Care Guide

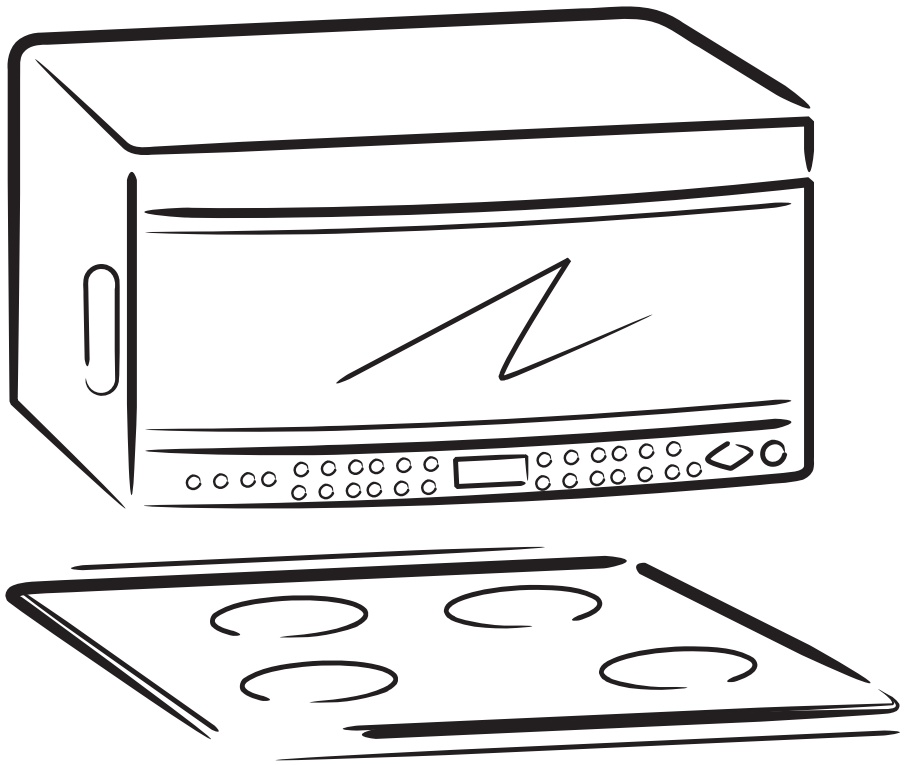
Combiné micro-ondes et hotte

Manuel d'entretien et d'utilisation

Models/Modèles 592-857130

ENGLISH

FRANÇAIS



Part No. DE68-03653B-02 **Sears, Roebuck and Co., Hoffman Estates, IL 60179** **www.sears.com**

MD5_XAC-03653B-02_EN+FR.indb 1 2009-08-25 8:35:59

MD5_XAC-03653B-02_EN+FR.indb 2 2009-08-25 8:35:59

Table of Contents

Microwave Hood Combination Warranty 3
Sears Service 4
Master Protection Agreements 4
IMPORTANT SAFETY INSTRUCTIONS. 6
Getting the Best cooking results 9
Testing your dinnerware or cookware 9
Cooking utensils 10
Microwave utensil guide 10
Features 11
Oven Specifications 11
Features 12
Operating instructions 14
Learn about your microwave oven 14
Clock. 14
Kitchen Timer 14
Control Setup 14
Vent Fan 15
Vent Boost 15
Delay Off. 15
Child Lock. 15
Add 30 Sec. 15
Light Timer 16
Light Hi/Lo/Off. 16
Custom Program. 16
Cooking at high power levels 17
Cooking at lower power levels 17
Cooking with 2 cook cycle. 17
Cooking guide for power levels. 18
Sensor operating instructions. 18
Sensor cooking guide. 19
Pizza Slice 19
Popcorn 19
Baked Potato. 20
Vegetable 20
Cook 20
Reheat 21
Hold Warm 21
Kids Meals 23
Soften/Melt 24
Snacks 25
Auto Defrost 26
1 pound Defrost 27
Cooking guide. 28
Care and Cleaning. 30
Care and Cleaning 30
Cleaning the grease filter 30
Charcoal Filter replacement 31
Cooktop/Night Light replacement 31
Oven Light replacement 32
Troubleshooting. 33
Troubleshooting guide. 33

Microwave Hood Combination Warranty

One-Year Limited Warranty

When installed, operated and maintained according to all instructions supplied with the product, if this appliance fails due to a defect in material or workmanship within one year from the date of purchase, call 1-800-4-MY-HOME® to arrange for free repair.

Five-Year Limited Warranty on the Magnetron

For five years from the date of purchase, if the magnetron in this microwave oven fails due to a defect in material or workmanship, Sears will replace the magnetron, Safety regulations require the magnetron to be installed by Sears, After the first year, the customer assumes any labor costs associated with magnetron replacement.

This warranty covers only defects in material and workmanship. Sears will NOT pay for:

1. Expendable items that can wear out from normal use, including but not limited to filters, belts, light bulb, and bags.
2. A service technician to instruct the user in correct product installation, operation or maintenance.
3. A service technician to clean or maintain this product.
4. Damage to or failure of this product if it is not installed, operated or maintained according to all instructions supplied with the product.
5. Damage to or failure of this product resulting from accident, abuse, misuse or use for other than its intended purpose.
6. Damage to or failure of this product caused by the use of detergents, cleaners, chemicals or utensils other than those recommended in all instructions supplied with the product.
7. Damage to or failure of parts or systems resulting from unauthorized modifications made to this product.

Disclaimer or implied warranties; limitations of remedies

Customer's sole and exclusive remedy under this limited warranty shall be product repair as provided herein. Implied warranties, including warranties of merchantability or fitness for a particular purpose, are limited to one year or the shortest period allowed by law. Sears shall not be liable for incidental or consequential damages. Some states and provinces do not allow the exclusion or limitations on the duration of implied warranties of merchantability or fitness, so these exclusions or limitations may not apply to you.

This warranty applied only while this appliance is used in the United States.

This warranty gives you specific legal rights, and you may also have other rights which vary from state to state.

Sears, Roebuck and Co., Dept. 817WA, Hoffman Estates, IL 60179

Sears Canada Inc., Toronto, Ontario, Canada M5B 2B8

ENGLISH

MD5_XAC-03653B-02_EN+FR.indb 3 2009-08-25 8:35:59

Sears Service

Master Protection Agreements

Congratulations on making a smart purchase.

Your new Kenmore® product is designed and manufactured for years of dependable operation.

But like all products, it may require preventive maintenance or repair from time to time.

That's when having a Master Protection Agreement can save you money and aggravation.

The Master Protection Agreement also helps extend the life of your new product. Here's what the Agreement* includes:

- ☑ **Parts and labor** needed to help keep products operating properly **under normal use**, not just defects. Our coverage goes **well beyond the product warranty.** No deductibles, no functional failure excluded from coverage— **real protection**.
- ☑ **Expert service** by a force of more than **10,000 authorized Sears service technicians**, which means someone you can trust will be working on your product.
- ☑ **Unlimited service calls and nationwide service,** as often as you want us, whenever you want us.
- ☑ **"No-lemon" guarantee** – replacement of your covered product if four or more product failures occur within twelve months.
- ☑ **Product replacement** if your covered product can't be fixed.
- ☑ **Annual Preventive Maintenance Check** at your request – no extra charge.
- ☑ **Fast help by phone** – we call it **Rapid Resolution** – phone support from a Sears representative on all products. Think of us as a "talking owner's manual."
- ☑ **Power surge protection** against electrical damage due to power fluctuations.
- ☑ **$250 Food Loss Protection** annually for any food spoilage that is the result of mechanical failure of any covered refrigerator or freezer.
- ☑ **Rental reimbursement** if repair of your covered product takes longer than promised.
- ☑ **10% discount** off the regular price of any non-covered repair service and related installed parts.

Once you purchase the Agreement, a simple phone call is all that it takes for you to schedule service. You can call anytime day or night, or schedule a service appointment online.

The Master Protection Agreement is a risk free purchase. If you cancel for any reason during the product warranty period, we will provide a full refund. Or, a prorated refund anytime after the product warranty period expires. Purchase your Master Protection Agreement today!

Some limitations and exclusions apply. For prices and additional information in the U.S.A. call 1-800-827-6655.

*** Coverage in Canada varies on some items. For full details call Sears Canada at 1-888-Kenmore.**

Sears Installation Service

For Sears professional installation of home appliances, garage door openers, water heaters, and other major home items, in the U.S.A. or Canada call **1-800-4-MY-HOME®.**

ENGLISH

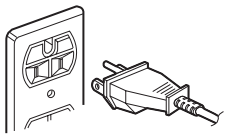
MD5_XAC-03653B-02_EN+FR.indb 4 2009-08-25 8:35:59

⚠ WARNING

Improper use of the grounding plug can result in a risk of electric shock.

To avoid risk of electrical shock or death, this oven must be grounded and plug must not be altered.

GROUNDING INSTRUCTIONS



This appliance must connected to a grounded, metallic, pemanent wiring system or an eguipment groundin conductor should be run with the circuit conductors and connected to the equipment grounding terminal or lead on the appliance. Grounding reduces risk of electric shock by providing an escape wire for the electric current if an electrical short occurs. This oven is equipped with a cord having a grounding wire with a grounding plug. The plug must be plugged into an outlet that is properly installed and grounded. See Installation Instructions.

Consult a qualified electrician or servicer if grounding instructions are not completely understood, or if doubt exists as to whether the oven is properly grounded.

Do not use an extension cord. If the product power cord is too short, have a qualified electrician install a three-slot receptacle. This oven should be plugged into a separate 60 hertz circuit with the electrical rating as shown in specifications table. When the oven is on a circuit with other equipment, an increase in cooking times may be required and fuses can be blown.

Microwave operates on standard household current, 110- 120V.

FEDERAL COMMUNICATIONS COMMISSION RADIO FREQUENCY INTERFERENCE STATEMENT (U.S.A. ONLY)

This equipment generates and uses ISM frequency energy and if not installed and used properly, that is in strict accordance with the manufacturer's instructions, may cause interference to radio and television reception. It has been type tested and found to comply with limits for ISM Equipment pursuant to part 18 of FCC Rules, which are designed to provide reasonable protection against such interference in a residential installation.

However, there is no guarantee that interference will not occur in a particular installation. If this equipment does cause interference to radio or television reception, which can be determined by turning the equipment off and on, the user is encouraged to try to correct the interference by one or more of the following:

- Reorient the receiving antenna of the radio or television.
- Relocate the microwave oven with respect to the receiver.
- Move the microwave oven away from the receiver.
- Plug the microwave oven into a different outlet so that the microwave oven and the receiver are on different branch circuits.

The manufacturer is not responsible for any radio or television interference caused by unauthorized modification to this microwave oven. It is the responsibility of the user to correct such interference.

ENGLISH

SAVE THESE INSTRUCTIONS

MD5_XAC-03653B-02_EN+FR.indb 5 2009-08-25 8:36:00

IMPORTANT SAFETY INSTRUCTIONS

WHAT YOU NEED TO KNOW ABOUT SAFETY INSTRUCTIONS

Warning and Important Safety Instructions appearing in this Use & Care Guide are not meant to cover all possible conditions and situations that may occur. Common sense, caution, and care must be exercised when installing, maintaining, or operating microwave.

Always contact your dealer, distributor, service agent, or manufacturer about problems or conditions you do not understand.

RECOGNIZE SAFETY SYMBOLS, WORDS, LABELS

⚠ DANGER

Immediate hazards which **WILL** result in severe personal injury or death.

⚠ WARNING

Hazards or unsafe practices which **COULD** result in severe personal injury or death.

⚠ CAUTION

Hazards or unsafe practices which **COULD** result in minor personal injury.

⚠ CAUTION

To avoid personal injury or property damage, observe the following:

1. **Do not** deep fat fry in oven. Fat could verheat and be hazardous to handle.
2. **Do not** cook or reheat eggs in shell or with an unbroken yolk using microwave energy. Pressure may build up and erupt. Pierce yolk with fork or knife before cooking.
3. Pierce skin of potatoes, tomatoes, and similar foods before cooking with microwave energy. When skin is pierced, steam escapes evenly.
4. **Do not** operate oven without load or food in oven cavity.
5. Use only popcorn in packages designed and labeled for microwave use. Popping time varies depending on oven wattage. **Do not** continue to heat after popping has stopped. Popcorn will scorch or burn. **Do not** leave oven unattended.
6. **Do not** use regular cooking thermometers in oven. Most cooking thermometers contain mercury and may cause an electrical arc, malfunction, or damage to oven.
7. **Do not** use metal utensils in oven.
8. **Never** use paper, plastic, or other combustible materials that are not intended for cooking.
9. When cooking with paper, plastic, or other combustible materials, follow manufacturer's recommendations on product use.
10. **Do not** use paper towels which contain nylon or other synthetic fibers. Heated synthetics could melt and cause paper to ignite.
11. **Do not** heat sealed containers or plastic bags in oven. Food or liquid could expand quickly and cause container or bag to break. Pierce or open container or bag before cooking.
12. To avoid pacemaker malfunction, consult physician or pacemaker manufacturer about effects of microwave energy on pacemaker.

SAVE THESE INSTRUCTIONS

MD5_XAC-03653B-02_EN+FR.indb 6 2009-08-25 8:36:00

PRECAUTIONS TO AVOID POSSIBLE EXPOSURE TO EXCESSIVE MICROWAVE ENERGY

A. **DO NOT** attempt to operate this oven with the door open since open door operation can result in harmful exposure to microwave energy. It is important not to defeat or tamper with the safety interlocks.

B. **DO NOT** place any object between the oven front face and the door or allow soil or cleaner residue to accumulate on sealing surfaces.

C. **DO NOT** operate the oven if it is damaged. It is particularly important that oven door close properly and that there is no damage to:

   1. door (bent),

   2. hinges and latches (broken or loosened),

   3. door seals and sealing surfaces.

D. Oven should not be adjusted or repaired by anyone except properly qualified service personnel.

⚠ WARNING

Liquids such as water, coffee, or tea are able to be overheated beyond the boiling point without appearing to be boiling due to surface tension of the liquid. Visible bubbling or boiling when the container is removed from the microwave oven is not always present. **THIS COULD RESULT IN VERY HOT LIQUIDS SUDDENLY BOILING OVER WHEN A SPOON OR OTHER UTENSIL IS INSERTED INTO THE LIQUID.** To reduce the risk of injury to persons:

1. Do not overheat the liquid.
2. Stir the liquid both before and halfway through heating it.
3. Do not use straight-sided containers with narrow necks.
4. After heating, allow the container to stand in the microwave oven for a short time before removing the container.
5. Use extreme care when inserting a spoon or other utensil into the container.

ENGLISH

SAVE THESE INSTRUCTIONS

MD5_XAC-03653B-02_EN+FR.indb 7 2009-08-25 8:36:00

IMPORTANT SAFETY INSTRUCTIONS

⚠ WARNING

When using electrical appliances, basic safety precautions should be followed to reduce the risk of burns, electric shock, fire, or injury to persons or exposure to excessive microwave energy.

1. **READ** all instructions before using oven.
2. **READ AND FOLLOW** the specific "PRECAUTIONS TO AVOID POSSIBLE EXPOSURE TO EXCESSIVE MICROWAVE ENERGY" on page 7
3. Install or locate this oven ONLY in accordance with the installation instructions in this manual.
4. Some products such as whole eggs and sealed containers—for example, closed glass jars—are able to explode and **SHOULD NOT** be **HEATED** in this oven.
5. Use this oven **ONLY** for its intended use as described in this manual. Do not use corrosive chemicals or vapors in this oven. This type of oven is specifically designed to heat, cook, or dry food. It is not designed for industrial or laboratory use.
6. As with any appliance, **CLOSE SUPERVISION** is necessary when used by **CHILDREN** or **INFIRM PERSONS.**
7. See door cleaning instructions in the Care and Cleaning section on page 30
8. Baby food jars shall be open when heated and contents stirred or shaken before consumption, in order to avoid burns.
9. **DO NOT** use this oven for commercial purposes. It is made for household use only.
10. **DO NOT** heat baby bottles in oven.
11. **DO NOT** operate this oven if it has a damaged cord or plug, if it is not working properly, or if it has been damaged or dropped.
12. This oven, including power cord, must be serviced **ONLY** by qualified service personnel. Special tools are required to service oven. Contact nearest authorized service facility for examination, repair, or adjustment.
13. **DO NOT** cover or block filter or other openings on oven.
14. **DO NOT** store this oven outdoors. **DO NOT** use this product near water – for example, near a kitchen sink, in a wet basement, near a swimming pool or similar locations.
15. **DO NOT** immerse cord or plug in water.
16. Keep cord **AWAY** from **HEATED** surfaces.
17. **DO NOT** let cord hang over edge of table or counter.
18. Clean the ventilating hood frequently.
19. **DO NOT** allow grease to accumulate on the hood or filters.
20. Use care when cleaning the ventilating hood filter. Corrosive cleaning agents such as lye-based oven cleaners may damage the filters.
21. When flaming foods under the hood, turn the fan on.
22. Suitable for use above both gas and electric cooking equipment 36 inches or less wide.

⚠ CAUTION

To avoid risk of fire in the oven cavity:

a. **DO NOT** overcook food. Carefully attend oven when paper, plastic, or other combustible materials are placed inside the oven to facilitate cooking.

b. Remove wire twist-ties from paper or plastic bags before placing bag in oven.

c. If materials inside the oven ignite, keep oven door **CLOSED**, turn oven off and disconnect the power cord, or shut off power at the fuse or circuit breaker panel.

d. **DO NOT** use the cavity for storage. **DO NOT** leave paper products, cooking utensils, or food in the cavity when not in use.

SAVE THESE INSTRUCTIONS

ENGLISH

MD5_XAC-03653B-02_EN+FR.indb 8 2009-08-25 8:36:00

Getting the Best cooking results

Testing your dinnerware or cookware

Test dinnerware or cookware before using. To test a dish for safe use, put it into oven with a cup of water beside it. Cook at 100% cook power for one minute. **If the dish gets hot, do not use it.**

Some dishes (melamine, some ceramic dinnerware, etc.) absorb microwave energy, becoming too hot to handle and slowing cooking times. Cooking in metal containers not designed for microwave use could damage the oven, as could containers with hidden metal (twist-ties, foil lining, staples, metallic glaze or trim).

ENGLISH

To get the best results from your microwave oven, read and follow the guidelines below.

- ***Storage Temperature:*** Foods taken from the freezer or refrigerator take longer to cook than the same foods at room temperature.
- ***Size:*** Small pieces of food cook faster than large ones, pieces similar in size and shape cook more evenly. For even cooking, reduce the power when cooking large pieces of food.
- ***Natural Moisture:*** Very moist foods cook more evenly because microwave energy is attracted to water molecules.
- ***Stir foods*** such as casseroles and vegetables from the outside to the center to distribute the heat evenly and speed cooking. Constant stirring is not necessary.
- ***Turn over or rotate foods*** like pork chops, baking potatoes, chicken breast, frozen food, roasts, or whole cauliflower halfway through the cooking time to expose all sides equally to microwave energy.
- ***Place delicate areas of foods,*** such as asparagus tips, toward the center of the dish.
- ***Arrange unevenly shaped foods,*** such as chicken pieces or salmon steaks, with the thicker, meatier parts toward the outside of the dish.
- ***Shield, with small pieces of aluminum foil,*** parts of food that may cook quickly, such as wing tips and leg ends of poultry.
- ***Let It Stand:*** After you remove the food from the microwave, cover food with foil or casserole lid and let it stand to finish cooking in the center and avoid overcooking the outer edges. The length of standing time depends on the density and surface area of the food.
- ***Wrapping in waxed paper or paper towel:*** Sandwiches and many other foods containing prebaked bread should be wrapped prior to microwaving to prevent drying out.

MD5_XAC-03653B-02_EN+FR.indb 9 2009-08-25 8:36:00

Cooking utensils

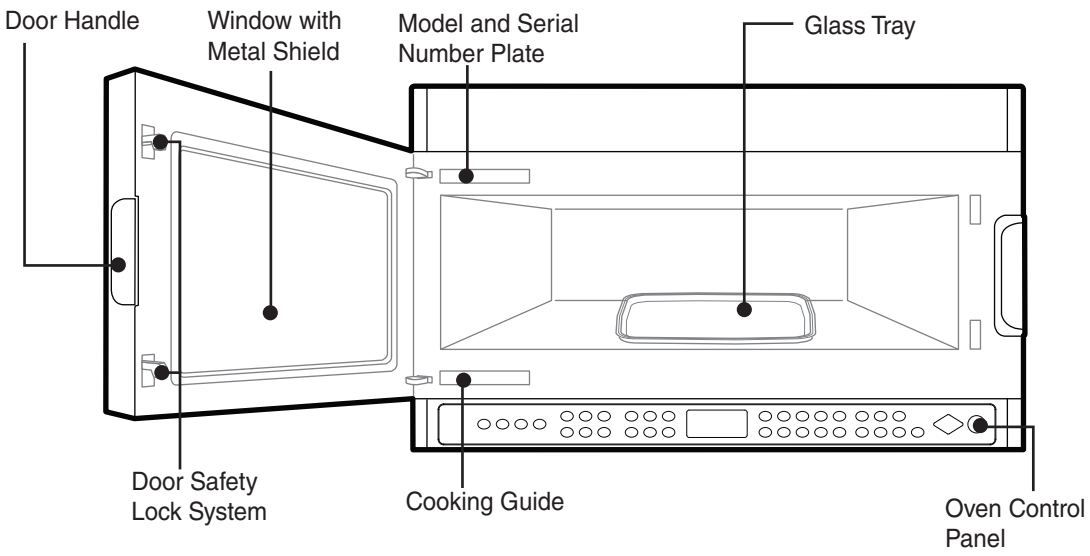
Microwave utensil guide

USE	DO NOT USE
OVEN PROOF GLASS (treated for high intensity heat): Utility dishes, loaf dishes, pie plates, cake plates, liquid measuring cups, casseroles and bowls without metallic trim.	***METAL UTENSILS:*** Metal shields the food from microwave energy and produces uneven cooking. Also avoid metal skewers, thermometers or foil trays. Metal utensils can cause arcing, which can damage your microwave oven.
CHINA: Bowls, cups, serving plates and platters without metallic trim.	***METAL DECORATION:*** Metal-trimmed or metal-banded dinnerware, casserole dishes, etc. The metal trim interferes with normal cooking and may damage the oven.
PLASTIC: Plastic wrap (as a cover)-- lay the plastic wrap loosely over the dish and press it to the sides. Vent plastic wrap by turning back one edge slightly to allow excess steam to escape. The dish should be deep enough so that the plastic wrap will not touch the food. As the food heats it may melt the plastic wrap wherever the wrap touches the food. Use plastic dishes, cups, semirigid freezer containers and plastic bags only for short cooking times. Use these with care because the plastic may soften from the heat of the food.	***ALUMINUM FOIL:*** Avoid large sheets of aluminum foil because they hinder cooking and may cause harmful arcing. Use small pieces of foil to shield poultry legs and wings. Keep ALL aluminum foil at least 1 inch from the side walls and door of the oven.
PAPER: Paper towels, waxed paper, paper napkins, and paper plates with no metallic trim or design. Look for the manufacturer's label for use in the microwave oven.	***WOOD:*** Wooden bowls and boards will dry out and may split or crack when you use them in the microwave oven. Baskets react in the same way. ***TIGHTLY COVERED UTENSILS:*** Be sure to leave openings for steam to escape from covered utensils. Pierce plastic pouches of vegetables or other food items before cooking. Tightly closed pouches could explode. ***BROWN PAPER:*** Avoid using brown paper bags. They absorb too much heat and could burn. ***FLAWED OR CHIPPED UTENSILS:*** Any utensil that is cracked, flawed, or chipped may break in the oven. ***METAL TWIST TIES:*** Remove metal twist ties from plastic or paper bags. They become hot and could cause a fire.

ENGLISH

MD5_XAC-03653B-02_EN+FR.indb 10 2009-08-25 8:36:00

Features



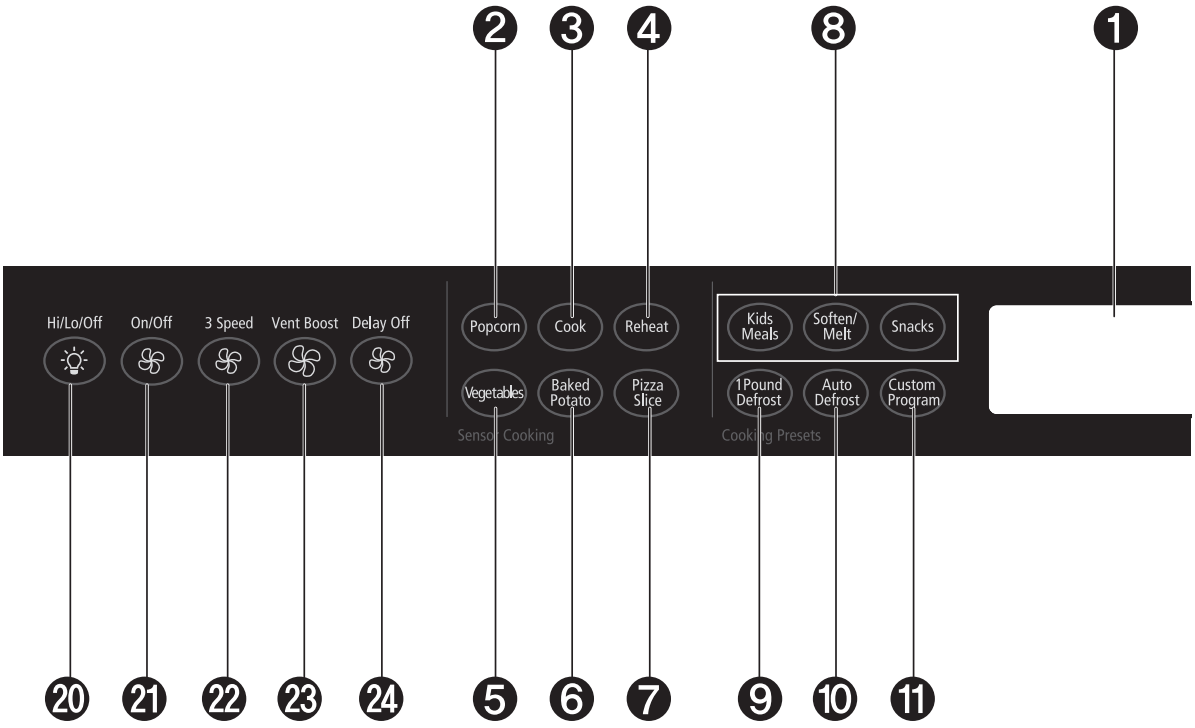
ENGLISH

• You can open the door on both side.

Oven Specifications

Power Supply	120 VAC, 60 Hz
Input Power	1,500W
Cooking Power	1,000W IEC 60705 Standard
Frequency	2,450 MHz
Rated Current	13.0 A
Outer Dimensions	29 7/8 (W) x 17 3/4 (H) x 16 1/2 (D)
Cavity Volume	2.0 Cu. Ft.
Net Weight	66.0 lbs.

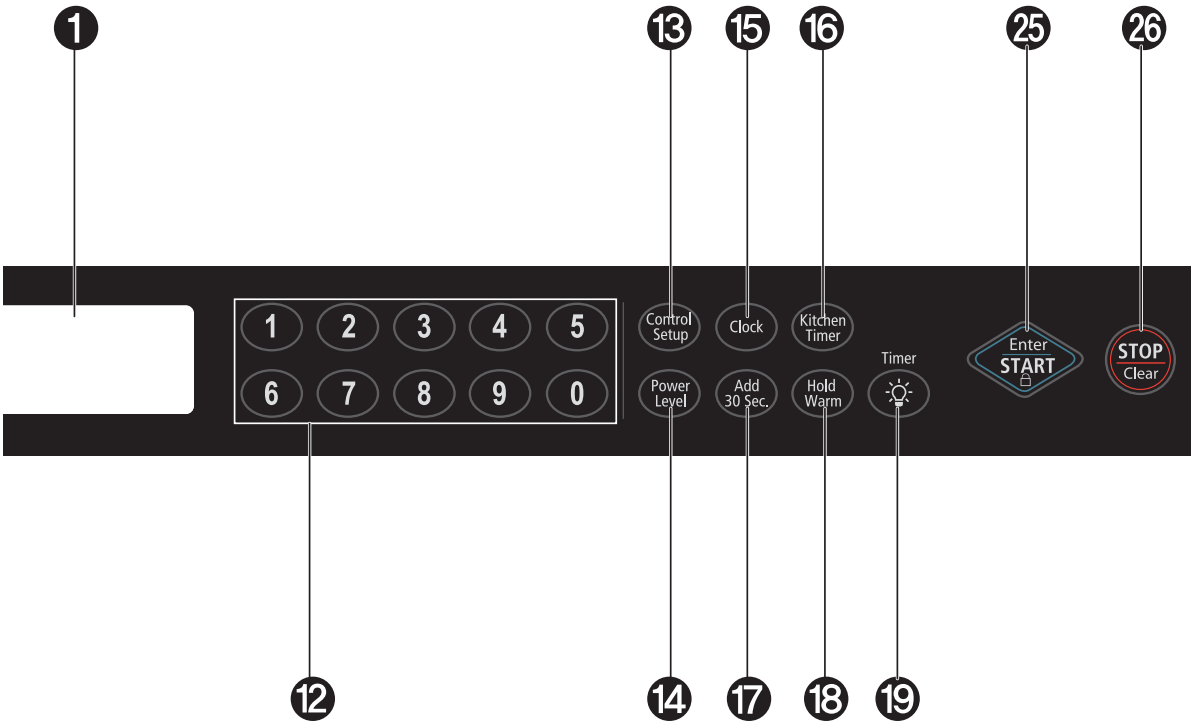
MD5_XAC-03653B-02_EN+FR.indb 11 2009-08-25 8:36:01



Features

1. **DISPLAY**: The Display includes a clock and indicators to tell you time of day, cooking time settings and cooking functions selected.
2. **POPCORN**: Touch this pad when popping popcorn in your microwave oven. The oven's sensor will tell the oven how long to cook depending on the amount of humidity it detects from the popcorn.
3. **COOK**: Touch this pad to cook beverage, frozen dinner, frozen breakfast, chicken breast. The oven's sensor will tell the oven how long to cook depending on the amount of humidity coming from the food.
4. **REHEAT**: Touch this pad to reheat dinner plate, casserole, and pasta. The oven's sensor will tell the oven how long to cook depending on the amount of humidity coming from the food.
5. **VEGETABLES**: Touch this pad to cook fresh or frozen vegetables. The oven's sensor will tell the oven how long to cook depending on the amount of humidity it detects from the vegetables.
6. **BAKED POTATO**: Touch this pad to cook potatoes. The oven's sensor will tell the oven how long to cook depending on the amount of humidity it detects from the potato.
7. **PIZZA SLICE**: Touch this pad to reheat pizza. The oven's sensor will tell the oven how long to cook depending on the amount of humidity it detects.
8. **KIDS MEALS, SOFTEN/MELT, SNACKS**: Touch these pads to cook specific food.
9. **1POUND DEFROST**: Touch this pad to defrost 1.0 pound of frozen food.
10. **AUTO DEFROST**: Touch this pad to defrost food by weight.
11 **CUSTOM PROGRAM**: Touch this pad to recall one cooking instruction previously programmed into memory.
12. **NUMBER**: Touch number pads to enter cooking time, power level, quantities, or weights.
13. **CONTROL SETUP**: Touch this pad to change the oven's default settings.

MD5_XAC-03653B-02_EN+FR.indb 12 2009-08-25 8:36:01



14. **POWER LEVEL**: Touch this pad to select a cooking power level.
15. **CLOCK**: Touch this pad to enter the time of day.
16. **KITCHEN TIMER**: Touch this pad to set the kitchen timer.
17. **ADD 30 SEC**: Touch this pad to set and start cooking quickly at 100% power level.
18. **HOLD WARM**: Touch this pad to keep hot, cooked food warm in your microwave oven for up to 99 minutes 99 seconds.
19. **LIGHT TIMER**: Touch this pad to set the light timer.
20. **LIGHT HI/LO/OFF**: Touch this pad to turn on the cooktop light.
21. **VENT ON/OFF**: Touch this pad to turn the fan on/off.
22. **VENT 3 SPEED**: Touch this pad to choose one of 3 fan speeds.
23. **VENT BOOST**: Touch this pad to turn the boost fan on/off.
24. **VENT DELAY OFF**: Touch this pad when setting ventilation time (1, 3, 5, 10, 30 minutes).
25. **ENTER/START**: Touch this pad to start a function. If you open the door after oven begins to cook, close the door and touch ENTER/START pad again.
26. **STOP/CLEAR**: Touch this pad to stop the oven or to clear all entries.

MD5_XAC-03653B-02_EN+FR.indb 13 2009-08-25 8:36:01

Operating instructions

ENGLISH

Learn about your microwave oven

This section introduces you to the basics you need to know to operate your microwave oven. Please read this information before use.

⚠ CAUTION

- To avoid risk of personal injury or property damage, do not run oven empty.
- To avoid risk of personal injury or property damage, do not use stoneware, aluminum foil, metal utensils, or metal trimmed utensils in the oven.

Clock

You must set your clock first in order for the microwave to work.

Example: To set 8:00 AM.

1 Touch **CLOCK** pad.

2 Enter the time by using the number pads.

3 Touch **ENTER/ START** pad.

4 Touch **1** for AM.

5 Touch **ENTER/START** pad.

NOTE

Follow steps 1-3 above in the 24 hour clock mode.

Kitchen Timer

You can use your microwave oven as a timer. Use the Kitchen Timer for timing up to 99 minutes, 99 seconds.

Example: To set for 8 minutes.

1. Touch **KITCHEN TIMER** pad.

2. Enter the time by using the number pads.

3. Touch **ENTER/START** pad.

When the time is over, you will hear beeps and **END** will display.

Control Setup

You can change the default values. See following chart for more information.

No.	Function	No.	Result
1	Weight mode selected	1 2	Lbs. Kg.
2	Sound on/off control	1 2	Sound ON Sound OFF
3	Clock display control	1 2	12HR 24HR
4	Display	1 2 3	Slow speed Normal speed Fast speed
5	Remind end signal	1 2	ON OFF
6	Demo mode	1 2	ON OFF
7	Daylight Saving time	1 2	ON OFF

Example: To change weight mode (from Lbs. to Kg).

1. Touch **CONTROL SETUP** pad.

2. Touch number **1** pad.

3. Touch number **2** pad.

MD5_XAC-03653B-02_EN+FR.indb 14 2009-08-25 8:36:02

Vent Fan

The VENT moves steam and other vapors from the cooking surface.

Example: To set Medium speed.

1. Touch **ON/OFF** pad. This shows the last level until you select the fan speed level.

2. Touch 3 SPEED pad until Medium appears in the display.

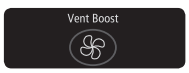
3 Touch ON/OFF pad to turn off fan when desired.

NOTE:

If the temperature gets too hot around the microwave oven, the fan in the vent hood will automatically turn on at the **Medium Speed** setting to cool the oven. The fan will automatically turn off when the internal parts are cool. When this occurs, the vent cannot be turned off manually.

The vent fan will operate only in 1 - 2 levels while the microwave is working.

Vent Boost

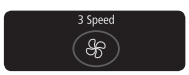


Touch **Vent Boost** pad to turn vent boost speed (the highest speed level) on or off.

Delay Off

Example: To turn off fan after 30 minutes for Medium speed.

1. Touch **ON/OFF** pad.



2. Touch **3 SPEED** pad until Medium appears in the display.

3. Touch **DELAY OFF** pad five times. AFTER 30 MINUTES scrolls in the display.

Child Lock

You may lock the control panel to prevent the microwave from being accidentally started or used by children.

The Child Lock feature is also useful when cleaning the control panel. Child Lock prevents accidental programming when wiping the control panel.

Example: To set the child lock.

Touch and hold **ENTER/START** pad more than **3 seconds**. **CHILD LOCK ON** will appear in the display window with two beeps.

Example: To cancel the child lock.

Touch and hold **ENTER/START** pad more than **3 seconds. LOCKED** will disappear and you will hear two beeps.

Add 30 Sec.

A time-saving pad, this simplified control lets you quickly set and start microwave cooking without the need to touch the ENTER/ START pad.

Example: To set ADD 30 SEC. for 2 minutes.

Touch **ADD 30 SEC.** pad 4 times. The oven begins cooking and display shows time counting down.

ENGLISH

MD5_XAC-03653B-02_EN+FR.indb 15 2009-08-25 8:36:03

Light Timer

You can set the **LIGHT** to turn on and off automatically at any time. The light comes on at the same time every day until reset.

Example: Turn on 2:00 AM, turn off 7:00 PM.

12 hour clock mode.

1. Touch **TIMER** pad.

2. Enter the time you want the LIGHT to turn on.

3. Touch **ENTER/START** pad.

4. Touch **1** for AM.

5. Touch **ENTER/START** pad.

6. Enter the time you want the LIGHT to turn off.

7. Touch **ENTER/START** pad.

8. Touch **2** for PM.

9. Touch **ENTER/START** pad.

24 hour clock mode.

1. Touch **TIMER** pad.

2. Enter the time you want the LIGHT to turn on.

3. Touch **ENTER/START** pad.

4. Enter the time you want the LIGHT to turn off.

5. Touch **ENTER/START** pad.

To cancel the light timer.

1. Touch **TIMER** pad.

2. Touch **0** pad.

NOTE:

If you want to cancel the LIGHT TIMER in operation, touch the **0** pad.

Light Hi/Lo/Off

Touch LIGHT HI/LO/OFF pad once for bright light, twice for night light, or three times to turn the light off.

Custom Program

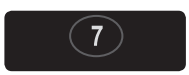
CUSTOM PROGRAM lets you recall one cooking instruction previously placed in memory and begin cooking immediately.

Example: To cook for 2 minutes at 70% power.

1. Touch **CUSTOM PROGRAM** pad.

2. Enter the cook time.

3. Touch **POWER LEVEL** pad.



4. Enter the power level.

5. Touch **ENTER/START** pad.

Example: To recall the custom program.

1. Touch **CUSTOM PROGRAM** pad.

2. Touch **ENTER/START** pad.

When the cook time is over, you will hear four beeps and **END** will display.

MD5_XAC-03653B-02_EN+FR.indb 16 2009-08-25 8:36:05

Cooking at high power levels

Example: To cook food for 8 minutes 30 seconds at 100% power.

1. Enter the cook time.

2. Touch **ENTER/START** pad.

When the cook time is over, you will hear four beeps and **END** will display.

Cooking at lower power levels

HIGH power cooking does not always give you the best results with foods that need slower cooking, such as roasts, baked goods, or custards. Your oven has 9 power settings in addition to HIGH.

Example: To cook food for 7 minutes 30 seconds at 70% power.

1. Enter the cook time.

2. Touch **POWER LEVEL** pad.

3. Enter the power level.

4. Touch **ENTER/START** pad.

When the cook time is over, you will hear four beeps and **END** will display.

See cooking guide for power levels, page 18.

IMPORTANT:

- **DO NOT** store or use the wire rack in this oven unless more than one item is being cooked or a recipe calls for it.
- Damage to the oven could occur.

Cooking with 2 cook cycle

For best results, some recipes call for one Power Level for a certain length of time, and another Power Level for another length of time. Your oven can be set to change from one to another automatically, for up to three cycles if the first cycle is defrost.

Example: To cook food for 3 minutes at 90% power and then 70% power for 7 minutes 30 seconds.

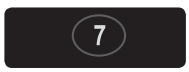
1. Enter the cook time.

2. Touch **POWER LEVEL** pad.

3. Enter the power level.

4. Enter the second cook time.

5. Touch **POWER LEVEL** pad.



6. Enter the power level.

7. Touch **ENTER/START** pad.

When the cook time is over, you will hear four beeps and **END** will display.

ENGLISH

MD5_XAC-03653B-02_EN+FR.indb 17 2009-08-25 8:36:05

Cooking guide for power levels

The power levels allow you to choose the best power level for the food you are cooking. Below are listed all the power levels, examples of foods best cooked at each level, and the amount of microwave power you are using.

POWER LEVEL	MICROWAVE OUTPUT	USE
10 High	100 %	• Boil water. • Cook ground beef or begin cooking roasts. • Make candy. • Cook fresh fruits and vegetables. • Preheat browning dish. • Reheat beverages. • Bacon slices.
9	90 %	• Reheat meat slices quickly. • Saute onions, celery, and green pepper.
8	80 %	• All reheating. • Cook scrambled eggs.
7	70 %	• Cook poultry or seafood. • Cook breads and cereal products. • Cook cheese dishes, veal. • Cook cakes, muffins, brownies, cupcakes.
6	60 %	• Cook pasta.
5	50 %	• Cook meats. • Cook custard. • Cook spare ribs, rib roast, sirloin roast.
4	40 %	• Cook less tender cuts of meat. • Reheat frozen convenience foods.
3	30 %	• Thaw meat, poultry, and seafood. • Cook small quantities of food. • Finish cooking casserole, stew, and some sauces.
2	20 %	• Soften butter and cream cheese. • Heat small amounts of food.
1	10 %	• Soften ice cream. • Raise yeast dough.

Sensor operating instructions

Sensor Cook allows you to cook most of your favorite foods without selecting cooking times and power levels. The display will indicate the sensing period by scrolling the name of the food. The oven automatically determines required cooking time for each food item. When the internal sensor detects a certain amount of humidity coming from the food, it will tell the oven how much longer to cook. The display will show the remaining heating time.

For best results when cooking by Sensor, follow these recommendations:

1. Food cooked with the sensor system should be at normal storage temperature.
2. Glass turntable and outside of container should be dry to assure best cooking results.
3. Most foods should always be covered loosely with microwavable plastic wrap, waxed paper, or a lid.
4. Do not open the door or touch the STOP/CLEAR pad during the sensing time. When sensing time is over, the oven beeps and the remaining cooking time will appear in the display window. At this time you can open the door to stir, turn, or rearrange the food.

See sensing chart on page 22.

IMPORTANT:

When using sensor cook, the oven must cool for 5 minutes between uses or food will not cook properly.

MD5_XAC-03653B-02_EN+FR.indb 18 2009-08-25 8:36:06

Sensor cooking guide

Appropriate containers and coverings help assure good Sensor cooking results.

1. Always use microwavable containers and cover them with lids or vented plastic wrap.
2. Never use tight-sealing plastic covers. They can prevent steam from escaping and cause food to overcook.
3. Match the amount to the size of the container. Fill containers at least half full for best results.
4. Be sure the outside of the cooking container and the inside of the microwave oven are dry before placing food in the oven. Beads of moisture turning into steam can mislead the sensor.

NOTE:

If food is not thoroughly cooked or reheated when using the sensor feature, complete using a power level and cooking time. **DO NOT** continue using the sensor pad.

Pizza Slice

The **PIZZA SLICE** pad lets you reheat one to four slices of pizza without selecting cooking times and power levels.

Example: To reheat 2 slices of pizza.

Touch **PIZZA SLICE** pad.

When the cook time is over, you will hear four beeps and **END** will display.

• Recommended amounts: 1-4 slices.

Popcorn

POPCORN pad lets you pop commercially packaged microwave popcorn. Pop only one package at a time. For best results, use fresh bags of popcorn.

Example: To pop popcorn.

Touch **POPCORN** pad.

When the cook time is over, you will hear four beeps and **END** will display.

• Recommended amounts: 3.0-3.5 ozs.

ENGLISH

MD5_XAC-03653B-02_EN+FR.indb 19 2009-08-25 8:36:06

Baked Potato

The **BAKED POTATO** pad lets you bake one to six potatoes without selecting cooking times and power levels.

NOTES:

- Cooking time is based on a 6-8 oz. potato.
- Before baking, pierce potato with fork several times.
- **When the oven beeps. please rotate the dish for evenness.**
- If potatoes are not completely cooked, continue cooking using cooking time.
- **DO NOT** use the **BAKED POTATO** pad to complete cooking.
- After baking, let stand for 5 minutes.

Example: To cook 2 potatoes.

Touch **BAKED POTATO** pad.

When the cook time is over, you will hear four beeps and **END** will display.

- Recommended amounts: 1-6 potatoes, about 6-8 oz. each.

Vegetable

VEGETABLES pad has preset cooking times and power levels power for 2 food categories: **Fresh, Frozen.**

Example: To cook Frozen Vegetables.

1. Touch **VEGETABLES** pad.

2. Choose food category.

When the cook time is over, you will hear four beeps and **END** will display.

Category	Touch Pad Number
Fresh	1
Frozen	2

Cook

Using COOK pad lets you heat common microwave-prepared foods without needing to program cooking times and power levels. COOK has 4 preset food categories: **Beverage, Frozen Dinner, Frozen Breakfast and Chicken Breast.**

Example: To cook Frozen Breakfast.

1. Touch **COOK** pad.

2. Choose food category.

When the cook time is over, you will hear four beeps and **END** will display.

Category	Touch Pad Number
Beverage	1
* Frozen Dinner	2
Frozen Breakfast	3
* Chicken Breast	4

* : When the oven beeps. please rotate the dish for evenness.

Recommended amounts:

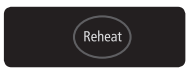
Beverage	8 ozs.
Frozen Dinner	8-14 ozs.
Frozen Breakfast	4-8 ozs.
Chicken Breast	8-24 ozs.

MD5_XAC-03653B-02_EN+FR.indb 20 2009-08-25 8:36:06

Reheat

REHEAT pad lets you heat foods without needing to program cooking times and power levels. REHEAT has 3 preset categories: **Dinner Plate, Casserole and Pasta.**

Example: To reheat Casserole.



1. Touch **REHEAT** pad.

2. Choose food category.

When the cook time is over, you will hear four beeps and **END** will display.

Category	Touch Pad Number
* Dinner Plate	1
Casserole	2
Pasta	3

* : When the oven beeps. please rotate the dish for evenness.

Recommended amounts:

Dinner Plate	1 serving
Casserole	1-4 servings
Pasta	1-4 servings

Hold Warm

You can keep cooked food warm in you microwave oven for up to 99 minutes 99 seconds.

Example: To warm for 60 min.

1. Touch **HOLD WARM** pad.

2. Enter the cook time.

3. Touch **ENTER/START** pad.

NOTES:

- **HOLD WARM** operates for up to 99 minutes 99 seconds.
- **Food cooked covered** should be covered during **HOLD WARM.**
- **Pastry items** (pies, turnovers, etc.) should be uncovered during **HOLD WARM**.
- **Complete meals** kept warm on a dinner plate can be covered during **HOLD WARM**.

Food type	Recommended Quantity
Liquid	1-2 cups
Dry	5-10 oz.

ENGLISH

MD5_XAC-03653B-02_EN+FR.indb 21 2009-08-25 8:36:07

Sensor cook table

CATEGORY		DIRECTIONS	AMOUNT
Popcorn		Use only one microwave-only bag of popcorn at a time. Use caution when removing and opening the hot bag from oven. Let oven cool for at least 5 minutes before using again.	3.0 to 3.5 oz. 1 package
* Potato		Prick each potato several times with fork. Place on turntable in spoke-like fashion. Let stand 3-5 minutes. Let oven cool for at least 5 minutes before using again.	1 to 6 potatoes
VEGETABLES	Fresh Vegetables	Place fresh vegetables in microwave-safe ceramic, glass or plastic dish and add 2-4 Tbs. water. Cover with lid or vented plastic wrap during cooking and stir before standing. Let oven cool for at least 5 minutes before using again.	1 to 4 servings
	Frozen Vegetables	Place frozen vegetables in microwave-safe ceramic, glass or plastic dish and add 2-4 Tbs. water. Cover with lid or vented plastic wrap during cooking and stir before standing. Let oven cool for at least 5 minutes before using again.	1 to 4 servings
Pizza Slice		Put 1-4 slices of pizza on a microwave-safe plate with wide end of slice toward the outside edge of the plate. Do not let slices overlap. Do not cover. Let oven cool for at least 5 minutes before using again.	1 to 4 Slices
COOK	Beverage	Use measuring cup or mug ; do not cover. Place the beverage in the oven. After heating, stir well. Let oven cool for at least 5 minutes before using again. *Note:* • Reheat times based on an 8 ounce cup. • Beverage heated with the beverage feature may be very hot. • Remove container with care.	8 oz.
	* Frozen Dinner	Remove food from outer wrapping and follow box instructions for covering and standing. Let oven cool for at least 5 minutes before using again.	8 to 14 oz.
	Frozen Breakfast	Follow package instructions for covering and standing. Use this pad for frozen sandwich, breakfast entree, etc. Let oven cool for at least 5 minutes before using again.	4 to 8 oz.
	* Chicken Breast	Place chicken breasts on a microwave-safe plate and cover with plastic wrap. Cook to an internal temperature of 170 degrees F. Turn over during countdown time. Let stand 5 minutes. Let oven cool for at least 5 minutes before using again.	8 to 24 oz.

Sensor reheat table

CATEGORY	DIRECTIONS	AMOUNT
* Dinner Plate	Use only pre-cooked, refrigerated foods. Cover plate with vented plastic wrap or waxed paper, tucked under plate. If food is not as hot as you prefer after heating with REHEAT, continue heating using cooking time and power level. **Do not** continue cooking using the **Reheat** pad. *Contents:* • 3-4 oz. meat, poultry or fish (up to 6 oz. with bone) • 1/2 cup starch (potatoes, pasta, rice, etc.) • 1/2 cup vegetables (about 3-4 oz.)	1 serving (1 plate)
Casserole Pasta	Cover plate with lid or vented plastic wrap. If food is not as hot as you prefer after heating with REHEAT, continue heating using time and power level. **Do not** continue cooking using the **Reheat** pad. Stir foods once before serving. *Contents:* • Casserole-refrigerated foods. (Examples: Lasagna and beef stew.) • Pasta-Canned spaghetti and ravioli, refrigerated foods.	1 to 4 servings.

* : When the oven beeps. please rotate the dish for evenness.

MD5_XAC-03653B-02_EN+FR.indb 22 2009-08-25 8:36:07

Kids Meals

KIDS MEALS lets you heat 4 categories of food: **Chicken Nuggets, Hot Dogs, French Fries and Frozen Sandwiches.**

Example: To cook frozen sandwiches.

1. Touch **KIDS MEALS** pad.

2. Choose food category(1-4).

3. Touch **ENTER/START** pad.

Category	Touch Pad Number
* Chicken Nuggets	1
Hot Dogs	2
French Fries	3
* Frozen Sandwiches	4

Kids Meals chart

ITEM	AMOUNT OR SERVINGS	REMARKS
* Frozen Chicken Nuggets	1 serving (4-5 oz.) 2 servings (6-7 oz.)	• Put a paper towel on top of plate and arrange nuggets in spoke fashion on paper towel. • Do not cover. Let stand 1 minute.
Hot Dogs	2 EA 4 EA	• Prick hot dogs, place on plate. When the oven beeps, add buns and re-start the oven.
French Fries	1 serving (4-5 oz.) 2 servings (6-7 oz.)	• Place 2 paper towels on plate and arrange french fries on towels, do not overlap. • Blot with additional paper towel after removal from oven.
* Frozen Sandwiches	1 EA * 2 EA	• Place frozen sandwich in susceptor “sleeve” (which is in package) and put on plate.

* : When the oven beeps. please rotate the dish for evenness.

MD5_XAC-03653B-02_EN+FR.indb 23 2009-08-25 8:36:08

Soften/Melt

SOFTEN/MELT lets you soften or melt 3 categories of food: Melt Chocolate, Soften Cream Cheese and Melt Butter.

Example: To melt chocolate.

1. Touch **SOFTEN/MELT** pad.

2. Choose food category(1-3).

3. Touch **ENTER/START** pad.

Category	Touch Pad Number
Melt Chocolate	1
Soften Cream Cheese	2
Melt Butter	3

Soften/Melt chart

ITEM	AMOUNT OR SERVINGS	REMARKS
Melt Chocolate	2 squares or 1 cup chips	• Place chocolate chips or square in a microwave-safe dish. • Stir well at half time when the oven beeps, and re-start the oven. • Unless stirred, the chocolate keeps its shape even when heating time is over.
Soften Cream Cheese	1 package (8 oz.)	• Unwrap cream cheese and place on microwave-safe dish. • Let stand 1-2 minutes.
Melt Butter	1 stick (1/4 lb.) 2 sticks (1/2 lb.)	• Remove wrapping and cut butter in half vertically. • Place butter in dish, cover with wax paper. • Stir well after finishing and let stand 1-2 minutes.

ENGLISH

MD5_XAC-03653B-02_EN+FR.indb 24 2009-08-25 8:36:08

Snacks

SNACKS lets you heat 4 categories of food: Nachos, Chicken Wings, Potato Skins, and Cheese Sticks.

Example: To cook chicken wings.

1. Touch **SNACKS** pad.

2. Choose food category(1-4).

3. Touch **ENTER/START** pad.

Category	Touch Pad Number
Nachos	1
* Chicken Wings	2
Potato Skins	3
* Cheese Sticks	4

Snacks chart

ITEM	AMOUNT OR SERVINGS	REMARKS
Nachos	1 serving	• Place tortilla chips on plate without overlapping. • Sprinkle evenly with cheese. Contents: - 2 cups tortilla chips - 1/3 cup grated cheese
* Chicken Wings	5-6 oz. 7-8 oz.	• Use pre-cooked, refrigerated chicken wings. • Place chicken wings around plate in spoke fashion and cover with wax paper.
Potato Skins	1 cooked potato 2 cooked potatoes	• Cut cooked potato into 4 even wedges. Scoop or cut out potato flesh, leaving about 1/4" of skin. • Place skins in spoke fashion around plate. • Sprinkle with bacon, onions and cheese. Do not cover.
* Cheese Sticks	5-6 pcs. 7-10 pcs.	• Place cheese sticks on plate in spoke fashion. • Do not cover.

* : When the oven beeps. please rotate the dish for evenness.

ENGLISH

MD5_XAC-03653B-02_EN+FR.indb 25 2009-08-25 8:36:08

Auto Defrost

Defrost choices are preset in the oven. The defrost feature provides you with the best defrosting method for frozen foods, because the oven automatically sets the defrosting times according to the weight you

enter. For added convenience, the AUTO DEFROST beeps to remind you to check or turn over the food during the defrost cycle.

After touching the **AUTO DEFROST** pad once, enter the food weight.

Available weight ranges are 0.1 to 6.0 lbs.

Example: To defrost 1.2 lbs of meat.

1. Touch **AUTO DEFROST** pad.

2. Enter the weight.

3. Touch **ENTER/START** pad.

NOTES:

- After you touch **ENTER/START** pad, the display counts down the defrost time. The oven will beep twice during the Defrost cycle. At this time, open the door and turn the food as needed. Remove any portions that have thawed or separate please then return frozen portions to the oven and touch **ENTER/START** pad to resume the defrost cycle.
- **The oven will not stop during the BEEP unless the door is opened.**

Defrosting guide

Follow the instructions below when defrosting different types of food.

FOOD	STANDARD AMOUNT	PROCEDURE
Roast Beef, Pork	2.5-6.0 lbs.	Start with the food placed fat side down. After each stage, turn the food over and shield any warm portions with narrow strips of aluminum foil. Let stand, covered, for 15 to 30 minutes.
Steaks, Chops, Fish	0.5-3.0 lbs.	After each stage, rearrange the food. If there are any warm or thawed portions of food, shield them with narrow flat pieces of aluminum foil. Remove any pieces of food that are nearly defrosted. Let stand, covered, for 5-10 minutes.
Ground Meat	0.5-3.0 lbs.	After each stage, remove any pieces of food that are nearly defrosted. Let stand, covered with foil, for 5-10 minutes.
Whole Chicken	2.5-6.0 lbs.	Remove giblets before freezing poultry. Start defrosting with the breast side down. After the first stage, turn the chicken over and shield any warm portions with narrow strips of aluminum foil. After the second stage, again shield any warm portions with narrow strips of aluminum foil. Let stand, covered for 30-60 minutes in the refrigerator.
Chicken Pieces	0.5-3.0 lbs.	After each stage, rearrange or remove any pieces of food that are nearly defrosted. Let stand for 10-20 minutes.

ENGLISH

MD5_XAC-03653B-02_EN+FR.indb 26 2009-08-25 8:36:09

Defrost tips

- When using AUTO DEFROST, the weight to be entered is the net weight in pounds and tenths of pounds (the weight of the food minus the container).
- Use AUTO DEFROST only for raw food. AUTO DEFROST gives best results when food to be thawed is a minimum of 0°F (taken directly from a true freezer). If food has been stored in a refrigerator-freezer that does not maintain a temperature of 5°F or below, always program a lower food weight (for a shorter defrosting time) to prevent cooking the food.
- If the food is stored outside the freezer for up to 20 minutes, enter a lower food weight.
- The shape of the package alters the defrosting time. Shallow rectangular packets defrost more quickly than a deep block.
- Separate pieces as they begin to defrost. Separated pieces defrost more easily.
- Shield areas of food with small pieces of foil if they start to become warm.
- You can use small pieces of aluminum foil to shield foods like chicken wings, leg tips, and fish tails, but the foil must not touch the side of the oven. Foil causes arcing, which can damage the oven lining.

1 pound Defrost

The 1 POUND DEFROST feature provides a rapid defrost for 1.0 pound frozen food. The oven automatically sets the defrosting time. For added convenience, the 1 POUND DEFROST beeps and stop to remind you to check or turn over the food during the defrost cycle.

Example: To defrost 1lb. ground beef.

1. Touch **1 POUND DEFROST** pad.

2. Touch **ENTER/START** pad.

MD5_XAC-03653B-02_EN+FR.indb 27 2009-08-25 8:36:09

Cooking guide

For best cooking result, please rotate the dish halfway through the cooking time.

Guide for cooking meat in your microwave

- Place meat on a microwave-safe roasting rack in a microwave-safe dish.
- Start meat fat-side down. Use narrow strips of aluminum foil to shield any bone tips or thin meat areas.
- Check the temperature in several places before letting the meat stand the recommended time.

Food	Cook time	Power level	Directions
Roast Beef Boneless (Up to 4 ls.)	7-11 min./lb. for 145° F **(Rare)**	High(10) for first 5 minutes, then medium(5)	Place roast fat-side down on roasting rack. Cover with wax paper. Turn over half way through cooking. Let stand 10 -15 minutes.
	8-12 min./lb. for 160° F **(Medium)**		
	9-14 min./lb. for 170° F **(Well Done)**		
Pork Boneless or bone-in (Up to 4 lbs.)	11-15 min./lb. for 170° F **(Well Done)**	High(10) for first 5 minutes, then medium(5)	Place roast fat-side down on roasting rack. Cover with wax paper. Turn over half way through cooking. Let stand 10 -15 minutes.

- The following temperatures are removal temperatures. The temperature of the food will rise during the standing time.
- Expect a 10°F rise in temperature during the standing time.

Food		Remove from oven	After standing (10 -15 min.)
Beef	**Rare**	135 °F	145 °F
	Medium	150 °F	160 °F
	Well Done	160 °F	170 °F
Pork	**Medium**	150 °F	160 °F
	Well Done	160 °F	170 °F
Poultry	**Dark meat**	170 °F	180 °F
	Light meat	160 °F	170 °F

Guide for cooking poultry in your microwave

- Place poultry on a microwave-safe roasting rack in a microwave-safe dish.
- Cover poultry with wax paper to prevent spattering.
- Use aluminum foil to shield bone tips, thin meat areas, or areas that start to overcook.
- Check the temperature in several places before letting the poultry stand the recommended time.

Food	Cook Time/Power Level	Directions
Whole Chicken Up to 4 lbs.	Cooking Time: 6-9 min. / lb. 180°F dark meat 170°F light meat Power Level: Medium High(7).	Place chicken breast-side down on roasting rack. Cover with wax paper. Turn over half way through cooking. Cook until juices run clear and meat near the bone is no longer pink. Let stand 5-10 minutes.
Chicken Pieces Up to 2 lbs.	Cooking Time: 6-9 min. / lb. 180°F dark meat 170°F light meat Power Level: Medium High(7).	Place chicken bone-side down on dish, with the thickest portions toward the outside of the dish. Cover with wax paper. Turn over half way through cooking. Cook until juices run clear and meat near the bone is no longer pink. Let stand 5-10 minutes.

MD5_XAC-03653B-02_EN+FR.indb 28 2009-08-25 8:36:09

Guide for cooking seafood in your microwave

- Cook fish until it flakes easily with a fork.
- Place fish on a microwave-safe roasting rack in a microwave-safe dish.
- Use a tight cover to steam fish. A lighter cover of wax paper or paper towel provides less steaming.
- Do not overcook fish; check it at minimum cooking time.

Food	Cook Time/Power Level	Directions
Steaks Up to 1.5 lbs.	Cooking Time: 6-10 min. / lb. Power Level: Medium-High(7).	Arrange steaks on roasting rack with meaty portions towards the outside of rack. Cover with wax paper. Turn over and rearrange when cooking time is half up. Cook until fish flakes easily with a fork. Let stand 3-5 minutes.
Fillets Up to 1.5 lbs.	Cooking Time: 3-7 min. / lb Power Level:Medium-High(7).	Arrange fillets in a baking dish, turning any thin pieces under. Cover with wax paper. If over ½ inch thick, turn over and rearrange when cooking time is half up. Cook until fish flakes easily with a fork. Let stand 2-3 minutes.
Shrimp Up to 1.5 lbs.	Cooking Time: 3-5 ½ min. / lb. Power Level: Medium-High(7).	Arrange shrimp in a baking dish without overlapping or layering. Cover with wax paper. Cook until firm and opaque, stirring 2 or 3 times. Let stand 5 minutes.

Guide for cooking eggs in your microwave

- Never cook eggs in the shell, and never warm hard-cooked eggs in the shell; they can explode.
- Always pierce whole eggs to keep them from bursting.
- Cook eggs just until set; they become tough if overcooked.

Guide for cooking vegetables in your microwave

- Vegetables should be washed just before cooking. Often, no extra water is needed. If dense vegetables such as potatoes, carrots and green beans are being cooked, add about ¼ cup water.
- Small vegetables (sliced carrots, peas, lima beans, etc.) will cook faster than larger ones.
- Whole vegetables, such as potatoes, acorn squash or corn on the cob, should be arranged in a circle on the turntable before cooking. They will cook more evenly if turned over after half the cooking time has passed.
- Always place vegetables like asparagus and broccoli with the stem ends pointing towards the edge of the dish and the tips toward the center.
- When cooking cut vegetables, always cover the dish with a lid or vented microwavable plastic wrap.
- Whole, unpeeled vegetables such as potatoes, squash, eggplant, etc., should have their skin pricked in several spots before cooking to prevent them from bursting.
- For more even cooking, stir or rearrange whole vegetables halfway through the cooking time.
- Generally, the denser the food, the longer the standing time. (Standing time refers to the time necessary for dense, large foods and vegetables to finish cooking after they come out of the oven.) A baked potato can stand on the counter for five minutes, while a dish of peas can be served immediately.

MD5_XAC-03653B-02_EN+FR.indb 29 2009-08-25 8:36:09

Care and Cleaning

Care and Cleaning

For best performance and safety, keep the oven clean inside and outside. Take special care to keep the inner door panel and the oven front frame free of food or grease build-up. Never use rough powder or pads. Wipe the microwave oven inside and out, including the hood bottom cover, with a soft cloth and a warm (not hot) mild detergent solution. Then rinse and wipe dry. Use a chrome cleaner and polish on chrome, metal and aluminum surfaces. Wipe spatters immediately with a wet paper towel, especially after cooking chicken or bacon. Clean your oven weekly or more often, if needed.

Follow these instructions to clean and care for your oven.

- Keep the inside of the oven clean. Food particles and spilled liquids can stick to the oven walls, causing the oven to work less efficiently.
- Wipe up spills immediately. Use a damp cloth and mild soap. Do not use harsh detergents or abrasives.
- To help loosen baked on food particles or liquids, heat two cups of water (add the juice of one lemon if you desire to keep the oven fresh) in a four-cup measuring glass at High power for five minutes or until boiling. Let stand in the oven for one or two minutes.
- Remove the glass tray from the oven when cleaning the oven or tray. To prevent the tray from breaking, handle it carefully and do not put it in water immediately after cooking. Wash the tray carefully in warm sudsy water or in the dishwasher.
- Clean the outside surface of the oven with soap and a damp cloth. Dry with a soft cloth. To prevent damage to the operating parts of the oven, don't let water seep into the openings.
- Wash the door window with very mild soap and water. Be sure to use a soft cloth to avoid scratching.
- If steam accumulates inside or outside the oven door, wipe with a soft cloth. Steam can accumulate when operating the oven in high humidity and in no way indicates microwave leakage.
- Never operate the oven without food in it; this can damage the magnetron tube or glass tray. You may wish to leave a cup of water in the oven when it is not in use to prevent damage if the oven is accidentally turned on.

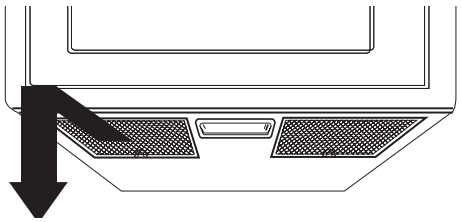
Cleaning the grease filter

The grease filter should be removed and cleaned often, at least once a month.

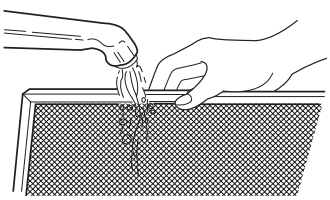
⚠ CAUTION

To avoid risk of personal injury or property damage, do not operate oven hood without filters in place.

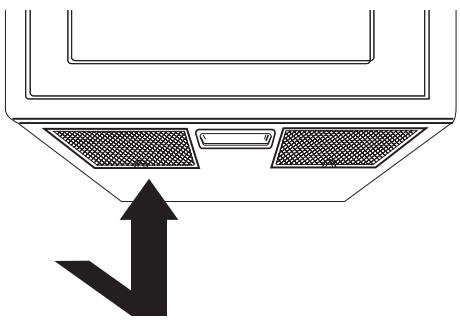
1. To remove grease filter, slide filter to the side. Pull filter downward and push to the other side. The filter will drop out.



2. Soak grease filter in hot water and a mild detergent. Rinse well and shake to dry. Do not use ammonia or place in a dishwasher. The aluminum will darken.



3. To reinstall the filter, slide it into the side slot, then push up and toward oven center to lock.



ENGLISH

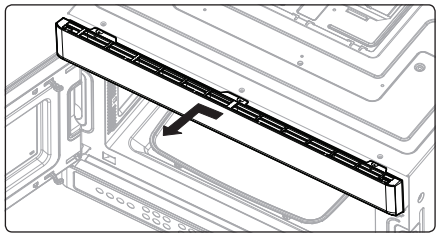
MD5_XAC-03653B-02_EN+FR.indb 30 2009-08-25 8:36:10

Charcoal Filter replacement

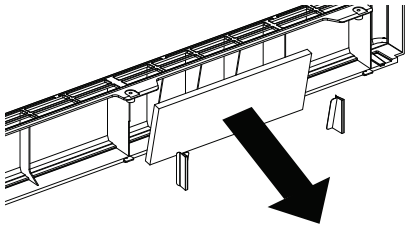
If your oven is vented to the inside, the charcoal filter should be replaced every 6 to 12 months, and more often if necessary. The charcoal filter cannot be cleaned. The charcoal filter is available from Sears by calling

1-800-4-MY-HOME® or from sears.com.

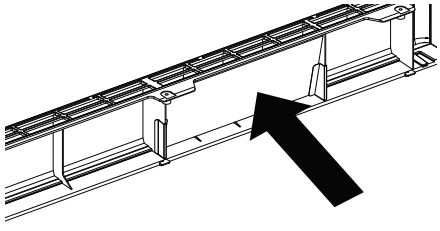
1. Unplug oven or turn off power at the main power supply.
2. Open the door.
3. Remove the 3 vent grille mounting screws. (3 middle screws)
4. Slide the grille to the left, then pull straight out.



5. Remove filter holder and old filter.



6. Slide a new charcoal filter into place. The filter should rest at the angle shown. And replace filter holder.



7. Replace the mounting screws and close the door. Turn the power back on at the main power supply and set the clock.

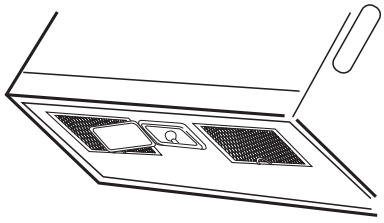
CHARCOAL FILTER PART NO.
Part No.: DE63-00367F

Cooktop/Night Light replacement

⚠ CAUTION

To avoid personal injury or property damage, wear gloves when replacing light bulb.

1. Unplug the oven or turn off power at the main power supply.
2. Remove the bulb cover mounting screws.



3. Replace bulb with 20 watt Halogen bulbs with gloves or a tissue. The oils from your finger can make the bulb burn out prematurely.
4. Replace bulb cover, and mounting screws.
5. Turn the power back on at the main power supply.

ENGLISH

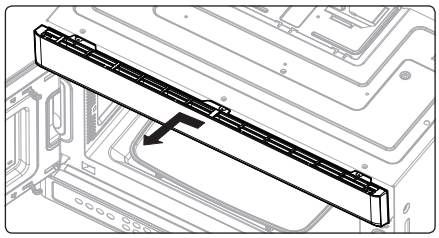
MD5_XAC-03653B-02_EN+FR.indb 31 2009-08-25 8:36:14

Oven Light replacement

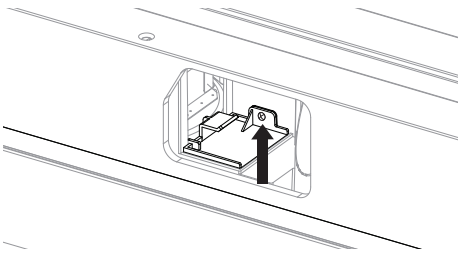
⚠ CAUTION

To avoid personal injury or property damage, wear gloves when replacing light bulb.

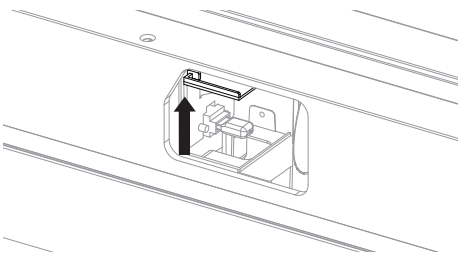
1. Unplug oven or turn off power at the main power supply.
2. Open the door.
3. Remove the vent cover mounting screws. (3 middle screws)
4. Slide the grille to the left, then pull straight out.



5. Remove the screw located above the door near the center of the oven that secures the bulb holder.



6. Pull bulb holder up.



7. Replace bulb with a 20 watt Halogen bulb with gloves or a tissue. The oils from your finger can make the bulb burn out prematurely.
8. Replace the bulb holder.
9. Replace the grille and 3 screws. Turn the power back on at the main power supply.

MD5_XAC-03653B-02_EN+FR.indb 32 2009-08-25 8:36:18

Troubleshooting

Troubleshooting guide

Before you call a repair person for your oven, check this list of possible problems and solutions.

Fan comes on by it self

- Vent fan comes on automatically when cooking on the range or cooktop.

Neither the oven's display nor the oven operate.

- Properly insert the plug into a grounded outlet.
- If the outlet is controlled by a wall switch, make sure the wall switch is turned on.
- Remove the plug from the outlet, wait ten seconds, then plug it in again.
- Reset the circuit breaker or replace any blown fuse.
- Plug another appliance into the outlet; if the other appliance doesn't work, have a qualified electrician repair the outlet.
- Plug the oven into a different outlet.

The oven's display including the clock works, but the power won't come on.

- Make sure the door is closed securely.
- Check to see if packing material or other material is stuck to the door seal.
- Check for door damage.
- Press **STOP/CLEAR** pad twice and re-enter all cooking instructions.

The power goes off before the set time has elapsed.

- If there has not been a power outage, remove the plug from the outlet, wait ten seconds, then plug it in again. If there was a power outage, the time indicator will display: **PLEASE TOUCH CLOCK AND SET TIME OF DAY.** Reset the clock and any cooking instructions.
- Reset the circuit breaker or replace any blown fuse.

The food is cooking too slowly (The food is not cooking evenly or completely.)

- Make sure the oven is on its own 20 amp circuit line. Operating another appliance on the same circuit can cause a voltage drop. If necessary, move the oven to its own circuit.
- Too low power level makes the food to be not cooking enenly, form time to time.
- If you select incorrect sensor cooking item or utensil, the food will be not cooking evenly.

You see sparks or arcing.

- Remove any metallic utensils, cookware, or metal ties. If using foil, use only narrow strips and allow at least one inch between the foil and interior oven walls.

ENGLISH

MD5_XAC-03653B-02_EN+FR.indb 33 2009-08-25 8:36:19

TROUBLESHOOTING

The turntable makes noises or sticks.

- Clean the turntable, roller ring and oven floor.
- Make sure the turntable and roller ring are positioned correctly.

Using your microwave causes TV or radio interference.

- This is similar to the interference caused by other small appliances, such as hair dryers. Move your microwave further away from other appliances, like your TV or radio.

Error code on display.

Error Code	Cause and conuntermeasure
-SE-	Control panel defect. Make a service call.
E-11, E-12, E-13	Sensor defect. Make a service call.

NOTE:

If the oven is set to cook for more than 20 minutes, it will automatically adjust itself to 70 percent power after 20 minutes to avoid overcooking.

If none of these items are causing your problem,
call Sears service at 1-800-4-MY-HOME®

ENGLISH

MD5_XAC-03653B-02_EN+FR.indb 34 2009-08-25 8:36:19

Get it fixed, at your home or ours!

Your Home

For expert troubleshooting and home solutions advice:

manage my home

www.managemyhome.com

For repair – **in your home** – of **all** major brand appliances, lawn and garden equipment, or heating and cooling systems, **no matter who made it, no matter who sold it!**

For the replacement parts, accessories and owner's manuals that you need to do-it-yourself.

For Sears professional installation of home appliances and items like garage door openers and water heaters.

1-800-4-MY-HOME® **(1-800-469-4663)**

Call anytime, day or night (U.S.A. and Canada)

www.sears.com **www.sears.ca**

Our Home

For repair of carry-in items like vacuums, lawn equipment, and electronics, call anytime for the location of your nearest

Sears Parts & Repair Service Center

1-800-488-1222 (U.S.A.) **www.sears.com**

1-800-469-4663 (Canada) **www.sears.ca**

To purchase a protection agreement on a product serviced by Sears:

1-800-827-6655 (U.S.A.) **1-800-361-6665** (Canada)

Para pedir servicio de reparación a domicilio, y para ordenar piezas:

1-888-SU-HOGAR®

(1-888-784-6427)

Au Canada pour service en français:

1-800-LE-FOYERMC

(1-800-533-6937)

www.sears.ca

Sears

® Registered Trademark / TM Trademark / SM Service Mark of Sears Brands, LLC
® Marca Registrada / TM Marca de Fábrica / SM Marca de Servicio de Sears Brands, LLC
MC Marque de commerce / MD Marque déposée de Sears Brands, LLC

© Sears Brands, LLC

MD5_XAC-03653B-02_EN+FR.indb 36 2009-08-25 8:36:20

Table des matières

Garantie combinée micro-ondes et hotte 37
Service d'assistance Sears 38
Contrat de protection supérieure 38
CONSIGNES DE SÉCURITÉ IMPORTANTES 40
Pour une cuisson optimale des aliments 43
Essai de votre vaisselle ou de vos ustensiles 43
Ustensiles de cuisine 44
Guide des ustensiles adaptés aux micro-ondes 44
Fonctions 45
Caractéristiques techniques du four 45
Fonctions 46
Consignes d'utilisation 48
Découvrez votre micro-ondes 48
Clock 48
Kitchen Timer 48
Control Setup 48
Ventilateur 48
Vent Boost 49
Delay Off 49
Sécurité enfants 49
Add 30 sec 49
Light Timer 49
Light Hi/Lo/Off 50
Custom program 50
Cuisson à des puissances élevées 50
Cuisson à de faibles puissances 51
Faire cuire avec 2 cycles de cuisson 51
Guide des puissances de cuisson 52
Consignes d'utilisation du capteur 52
Guide de cuisson par capteur 53
Pizza Slice 53
Pop-corn 53
Baked Potato 53
Vegetables 53
Cook 54
Reheat 54
Hold Warm 54
Kids Meals 56
Soften/Melt 57
Snacks 58
Auto Defrost 59
1 pound Defrost 60
Guide de cuisson 61
Entretien et nettoyage 63
Entretien et nettoyage 63
Nettoyage du filtre à graisse 63
Remplacement du filtre à charbon 64
Remplacement de l'ampoule de la surface de cuisson/veilleuse 64
Remplacement de l'éclairage du four 65
Dépannage 66
Dépannage 66

Garantie combinée micro-ondes et hotte

Garantie limitée d'un an

Après l'installation, l'utilisation et l'entretien du produit conformément aux instructions qui l'accompagnent, si l'appareil ne fonctionne pas en raison d'un vice matériel ou de fabrication dans l'année suivant la date d'achat, appelez le 1-800-4-MY-HOME® pour demander une réparation gratuite.

Garantie limitée de 5 ans sur le magnétron

Pendant 5 ans à compter de la date d'achat, si le magnétron de ce four micro-ondes présente une défaillance due à un vice matériel ou de fabrication, Sears remplacera le magnétron. Les normes de sécurité exigent que le magnétron soit installé par Sears. Après la première année, tout frais de main-d'œuvre associé au remplacement du magnétron sera à la charge du client.

La présente garantie couvre uniquement les vices matériels et de fabrication. Sears ne remboursera PAS les frais liés :

1. Aux articles consommables susceptibles de s'user par suite d'une utilisation normale, y compris, mais sans limitation, les filtres, courroies, ampoules et sacs.
2. Au réparateur qualifié chargé de montrer à l'utilisateur l'installation, l'utilisation et l'entretien corrects de l'appareil.
3. Au réparateur qualifié chargé de nettoyer ou d'entretenir ce produit.
4. Aux dommages ou aux dysfonctionnements de l'appareil s'il n'est pas installé, utilisé ou entretenu conformément aux instructions fournies avec le produit.
5. Aux dommages ou dysfonctionnements de ce produit résultant d'un accident, d'un abus, d'une utilisation incorrecte ou d'une utilisation autre que celle prévue.
6. Aux dommages ou dysfonctionnements de ce produit suite à l'utilisation de détergents, de nettoyants, de produits chimiques ou d'ustensiles autres que ceux recommandés dans les instructions fournies avec le produit.
7. Aux dommages ou dysfonctionnements des pièces ou systèmes résultant de modifications non autorisées apportées au produit.

Exclusion de responsabilité ou garanties implicites ; limitation des recours

La réparation du produit telle qu'elle est indiquée dans le présent manuel constitue le seul et unique recours du client dans le cadre de cette garantie limitée. Les garanties implicites, y compris les garanties de qualité marchande ou d'aptitude à un usage particulier, sont limitées à un an ou à la plus courte période autorisée par la loi. Sears ne saurait être tenu responsable en cas de dommages directs ou indirects. Certains Etats et certaines provinces n'autorisent pas l'exclusion ou la limitation de durée des garanties implicites de qualité marchande ou d'aptitude à un usage particulier. Il est donc possible que ces exclusions ou limitations ne s'appliquent pas à votre cas.
Cette garantie s'applique uniquement dans le cadre d'une utilisation de l'appareil aux Etats-Unis.
Cette garantie vous confère des droits légaux spécifiques, vous pouvez également avoir d'autres droits qui varient d'un Etat à l'autre.

Sears, Roebuck and Co., Dept. 817WA, Hoffman Estates, IL 60179

Sears Canada Inc., Toronto, Ontario, Canada M5B 2B8

FRANÇAIS

MD5_XAC-03653B-02_EN+FR.indb 37 2009-08-25 8:36:20

Service d'assistance Sears

Contrat de protection supérieure

Nous vous félicitons de ce choix intelligent.

Votre nouvel appareil Kenmore® est conçu et fabriqué pour vous assurer un fonctionnement fiable pendant plusieurs années.

Néanmoins, comme tous les appareils, il nécessite de temps à autre des opérations de maintenance préventive ou des réparations.

C'est dans ce cadre que le Contrat de protection supérieure peut vous faire économiser de l'argent et vous éviter une aggravation des problèmes.

Le Contrat de protection supérieure contribue également à allonger la durée de vie de votre nouvel appareil. Ce Contrat* couvre les points suivants :

- ☑ **pièces et main d'œuvre** nécessaires pour assurer le bon fonctionnement des produits dans des **conditions d'utilisation normales**, pas seulement en cas de vices. Notre couverture s'étend **bien au-delà de la garantie du produit.** Aucune franchise, ni aucune défaillance liée au fonctionnement n'est exclue de la couverture : **une protection réelle** ;
- ☑ **service après-vente expert** assuré par plus de **10 000 techniciens Sears agréés** qui sauront mieux que personne s'occuper de votre produit.
- ☑ **appels illimités vers le service après-vente et le service d'assistance national**, autant de fois que vous en avez besoin et dès que nécessaire ;
- ☑ **aucune garantie « fallacieuse »** : remplacement du produit couvert si quatre vices ou plus sont signalés au cours d'une période de douze mois ;
- ☑ **remplacement du produit** si le produit couvert ne peut être réparé ;
- ☑ **contrôle de maintenance préventive annuel** à votre demande, sans frais supplémentaires ;
- ☑ **assistance téléphonique rapide** : grâce à la **résolution rapide**, vous bénéficiez pour tous les produits d'une assistance téléphonique assurée par un représentant Sears. Considérez-nous comme votre « manuel d'utilisation parlant ».
- ☑ **protection contre les surtensions** : évite des dommages électriques découlant des fluctuations du courant ;
- ☑ **dédommagement en cas de pertes alimentaires s'élevant à 250 $** par an : pour toute détérioration de nourriture résultant d'un vice mécanique d'un réfrigérateur ou d'un congélateur couvert ;
- ☑ **remboursement de la location** si la durée des réparations du produit couvert excède celle initialement annoncée ;
- ☑ **réduction de 10 %** sur le prix standard de toute réparation et installation de pièce en résultant qui ne sont pas couvertes.

Une fois le Contrat souscrit, il vous suffit simplement de nous appeler pour convenir d'un service. Vous pouvez appeler à tout moment du jour ou de la nuit ou convenir d'un rendez-vous en ligne.

Le Contrat de protection supérieure constitue un achat sans risque. Si vous résiliez le Contrat pour une raison quelconque au cours de la période de garantie du produit, nous vous rembourserons le Contrat dans sa totalité ou au prorata de celui-ci une fois la période de garantie du produit expirée. Adhérez au Contrat de protection supérieure dès aujourd'hui !

Certaines limitations et exclusions s'appliquent. Pour obtenir notre gamme de prix ainsi que d'autres informations aux États-Unis, appelez le 1-800-827-6655.

*** La couverture au Canada varie selon les articles. Pour plus de détails, appelez Sears Canada au 1-888-Kenmore.**

Services d'installation Sears

Pour une installation d'appareils électroménagers, de télécommandes de garage, de chauffe-eau et d'autres articles ménagers importants par des professionnels Sears aux Etats-Unis et au Canada, appelez le **1-800-4-MY-HOME®.**

FRANÇAIS

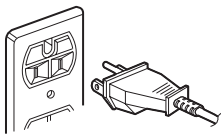
MD5_XAC-03653B-02_EN+FR.indb 38 2009-08-25 8:36:20

⚠ AVERTISSEMENT

Toute utilisation non conforme de la prise de mise à la terre peut entraîner un risque d'électrocution.

Pour éviter tout risque de choc électrique susceptible d'entraîner une électrocution ou un accident mortel, reliez le four à la terre et veillez à ce que la prise ne soit pas endommagée ou modifiée de quelque manière que ce soit.

CONSIGNES DE MISE A LA TERRE



Cet appareil doit être relié à un système permanent de câbles métalliques mis à la terre ou un conducteur de mise à la terre doit être raccordé aux conducteurs des circuits et relié à la borne de mise à la terre de l'appareil. La mise à la terre réduit le risque de choc électrique en fournissant un fil de sortie au courant en cas de court-circuit. Ce four est équipé d'un cordon disposant d'une prise de mise à la terre. La fiche doit être branchée sur une prise secteur posée et mise à la terre conformément à la législation en vigueur. Reportez-vous aux consignes d'installation.

Consultez un électricien ou un réparateur qualifié si les consignes de mise à la terre ne vous semblent pas claires ou si vous n'êtes pas sûr que le four soit correctement mis à la terre.

N'utilisez pas de rallonge. Si le cordon d'alimentation est trop court, faites installer une prise à trois fentes par un électricien qualifié. Le four doit être branché sur un circuit de 60 Hz indépendant et présentant les caractéristiques électriques indiquées dans le tableau des spécifications. Lorsque d'autres appareils sont branchés sur le même circuit que le four, il peut être nécessaire d'augmenter les temps de cuisson ; dans une telle situation, les fusibles risquent de griller.

Ce four micro-ondes fonctionne sur le courant domestique standard, à savoir 110-120 V.

DECLARATION SUR L'INTERFERENCE DES FREQUENCES RADIO DE LA COMMISSION FEDERALE DES COMMUNICATIONS (ETATS-UNIS UNIQUEMENT)

Cet appareil émet et utilise des fréquences ISM ; par conséquent, il peut provoquer des interférences électriques sur votre radio ou votre téléviseur s'il n'est pas installé et utilisé correctement, c'est à dire conformément aux instructions du fabricant. Il a fait l'objet d'un essai de type et a été considéré conforme aux limites fixées pour les appareils ISM selon le chapitre 18 de la réglementation FCC destinée à offrir au consommateur une protection raisonnable contre de telles perturbations dans le cadre d'un usage domestique.

Ces limites sont destinées à assurer une protection suffisante contre les interférences néfastes dans une zone résidentielle. S'il s'avère que cet appareil produit des interférences néfastes avec votre radio ou votre téléviseur (pour le vérifier, éteignez puis rallumez l'appareil), tentez de corriger le problème en appliquant une ou plusieurs des mesures suivantes :

- Réorientez l'antenne de votre radio ou de votre téléviseur.
- Changez l'emplacement du micro-ondes en fonction du récepteur.
- Eloignez le micro-ondes du récepteur.
- Branchez le four micro-ondes sur une autre prise secteur de sorte que le micro-ondes et le récepteur soient branchés sur des circuits différents.

Le fabricant ne saurait être tenu responsable d'éventuelles interférences au niveau de la radio ou de la télévision du fait de modifications non autorisées apportées à ce micro-ondes. Il incombe à l'utilisateur de corriger ces perturbations.

CONSERVEZ PRECIEUSEMENT CES INSTRUCTIONS

MD5_XAC-03653B-02_EN+FR.indb 39 2009-08-25 8:36:21

CONSIGNES DE SÉCURITÉ IMPORTANTES

CE QUE VOUS DEVEZ SAVOIR SUR LES CONSIGNES DE SÉCURITÉ

Les avertissements et consignes de sécurité figurant dans ce manuel d'entretien et d'utilisation ne sont pas destinés à couvrir toutes les conditions et situations possibles. Des mesures de bon sens, de précaution et de soin doivent être prises lors de l'installation, de l'entretien ou de l'utilisation du micro-ondes.

Contactez toujours votre vendeur, distributeur, réparateur ou fabricant en cas de fonctionnement anormal de l'appareil.

APPRENEZ A RECONNAITRE LES SYMBOLES, TERMES ET ETIQUETTES

⚠ DANGER

Risques immédiats provoquant **SYSTEMATIQUEMENT** des blessures graves, voire mortelles.

⚠ AVERTISSEMENT

Risques ou utilisations dangereuses **SUSCEPTIBLES** de provoquer des blessures graves, voire mortelles.

⚠ ATTENTION

Risques ou utilisations dangereuses **SUSCEPTIBLES** de provoquer des blessures sans gravité.

⚠ ATTENTION

Pour éviter tout risque de blessure ou de dommage matériel, respectez les consignes suivantes :

1. **Ne faites** rien frire dans le four. L'huile risquerait de surchauffer et d'être dangereuse à manipuler.
2. **Ne cuisez** ou ne réchauffez jamais d'œufs dans leur coquille ou avec un jaune entier non percé à l'aide de cet appareil micro-ondes. L'augmentation de la pression à l'intérieur pourrait les faire exploser. Percez le jaune à l'aide d'un couteau ou d'une fourchette avant de procéder à la cuisson.
3. Percez la peau des pommes de terre, des tomates et des aliments similaires avant de les faire cuire à l'énergie des micro-ondes. De telles ouvertures permettent à la vapeur de s'échapper de façon régulière.
4. **N'utilisez jamais** le four à vide.
5. N'utilisez que du pop-corn dont l'emballage est conçu pour une utilisation aux micro-ondes. La durée de l'éclatement varie en fonction de la puissance du four. **Ne continuez pas** la cuisson après la fin de l'éclatement. Le pop-corn risquerait en effet de brûler. **Ne laissez** jamais le four sans surveillance.
6. **Ne placez pas** de thermomètres de cuisson classiques dans le four. La plupart des thermomètres de cuisson contiennent du mercure et risquent d'entraîner la formation d'un arc électrique, de provoquer un dysfonctionnement ou d'endommager le four.
7. **Ne placez pas** d'ustensiles métalliques dans le four.
8. N'utilisez **jamais** de papier, de plastique ou d'autres matériaux combustibles qui ne sont pas conçus pour résister à la cuisson.
9. Lorsque vous faites cuire des aliments emballés dans du papier, du plastique ou tout autre matériau combustible, suivez les recommandations du fabricant concernant l'utilisation du produit.
10. **N'utilisez** pas de serviettes en papier contenant du nylon ou d'autres fibres synthétiques. Les matières synthétiques risqueraient de fondre et d'enflammer le papier.
11. **N'introduisez pas** de récipients ou de sacs plastiques fermés hermétiquement dans le four. Le volume des aliments ou du liquide contenu(s) à l'intérieur augmenterait alors fortement, risquant ainsi de faire éclater le récipient ou le sac. Percez ou ouvrez le récipient ou le sac avant de procéder à la cuisson.
12. Si l'utilisateur est porteur d'un stimulateur cardiaque, consultez un médecin ou le fabricant du stimulateur pour connaître les effets des micro-ondes sur l'appareil et éviter ainsi tout dysfonctionnement.

CONSERVEZ PRECIEUSEMENT CES INSTRUCTIONS

FRANÇAIS

MD5_XAC-03653B-02_EN+FR.indb 40 2009-08-25 8:36:21

CONSIGNES PERMETTANT D'ÉVITER UNE EXPOSITION EXCESSIVE AUX MICRO-ONDES

A. **N'UTILISEZ JAMAIS** le four porte ouverte ; vous risqueriez d'être exposé à une quantité trop importante de micro-ondes. Ne tentez jamais de neutraliser ou de passer outre le verrouillage de sécurité.

B. **NE PLACEZ AUCUN** objet entre la façade du four et la porte et ne laissez aucune salissure ni aucun reste de produit d'entretien s'accumuler sur les surfaces assurant l'étanchéité.

C. **N'UTILISEZ PAS** le four si celui-ci est endommagé. Veillez toujours à ce que la porte soit fermée hermétiquement et que les composants suivants ne soient pas endommagés :

   1. la porte (risque de déformation),
   2. les charnières et loquets (cassés ou desserrés),
   3. les joints de la porte et les surfaces d'étanchéité.

D. Le four ne doit être réparé ou réglé que par du personnel qualifié.

⚠ AVERTISSEMENT

Les liquides tels que l'eau, le café ou le thé peuvent être chauffés au-delà du point d'ébullition sans que le phénomène ne soit visible. Un bouillonnement n'est par conséquent pas toujours visible lorsque vous retirez le récipient du four. **CELA PEUT ENTRAINER UN DEBORDEMENT SOUDAIN PAR EBULLITION DE LIQUIDES TRES CHAUDS LORSQU'UNE CUILLERE OU UN AUTRE USTENSILE EST INTRODUIT DANS LE LIQUIDE.** Pour réduire le risque de blessures corporelles :

1. Ne faites pas surchauffer les liquides.
2. Remuez le liquide avant et à la moitié du temps de chauffe.
3. N'utilisez pas de récipients à col étroit.
4. Une fois le temps de chauffe écoulé, laissez le récipient dans le micro-ondes pendant quelques instants avant de le sortir.
5. Soyez extrêmement prudent lorsque vous introduisez une cuillère ou un autre ustensile dans le récipient.

CONSERVEZ PRECIEUSEMENT CES INSTRUCTIONS

MD5_XAC-03653B-02_EN+FR.indb 41 2009-08-25 8:36:21

⚠ AVERTISSEMENT

Lorsque vous utilisez des appareils électriques, des règles de sécurité de base doivent être respectées afin de réduire les risques de brûlure, de choc électrique, d'incendie, de blessures ou d'exposition à une quantité trop importante de micro-ondes.

1. **LISEZ ATTENTIVEMENT** toutes les consignes avant d'utiliser le four.
2. **LISEZ ATTENTIVEMENT ET RESPECTEZ** les « CONSIGNES DE SÉCURITÉ POUR ÉVITER UNE POSSIBLE EXPOSITION À UNE QUANTITÉ TROP IMPORTANTE DE MICRO-ONDES » en page 41.
3. Installez ou placez le four UNIQUEMENT en suivant les instructions décrites dans ce manuel.
4. Certains produits tels que les œufs entiers (avec leur coquille) et les récipients clos (ex. : récipients en verre fermés) sont susceptibles d'exploser et **NE DOIVENT PAS** être **INTRODUITS** dans ce four.
5. Utilisez ce four **UNIQUEMENT** pour l'usage auquel il est destiné et qui est décrit dans ce manuel. N'utilisez pas de produits chimiques ou de vapeurs à caractère corrosif dans ce four. Ce type de four est spécialement conçu pour faire réchauffer, cuire ou déshydrater des aliments. Il n'est pas conçu pour être utilisé dans un laboratoire ou à des fins industrielles.
6. Comme pour tout appareil, une **SURVEILLANCE ÉTROITE** est nécessaire lorsqu'il est utilisé par des **ENFANTS** ou des **PERSONNES INFIRMES.**
7. Consultez les instructions relatives au nettoyage de la porte à la section « Entretien et nettoyage », page 63.
8. Retirez le couvercle des petits pots pour bébés avant de les réchauffer et mélangez-en le contenu ou secouez le pot avant de consommer afin d'éviter les brûlures.
9. **N'UTILISEZ PAS** ce four à des fins commerciales. Il est réservé à un usage domestique.
10. **NE FAITES PAS** réchauffer les biberons dans le four.
11. **N'UTILISEZ PAS** ce four si un câble ou une prise est endommagé(e), s'il ne fonctionne pas correctement, s'il a été endommagé ou s'il est tombé.
12. Le four et le câble d'alimentation doivent **UNIQUEMENT** être réparés par du personnel qualifié. Toute réparation nécessite en effet l'utilisation d'outils spéciaux. Contactez le service après-vente le plus proche de chez vous si vous souhaitez effectuer un contrôle, une réparation ou un réglage.
13. N'obturez **JAMAIS** le filtre ou les autres ouvertures du four.
14. **NE STOCKEZ PAS**ce four à l'extérieur. **N'UTILISEZ PAS** ce produit à proximité d'un plan d'eau (ex. : près d'un évier, dans une cave humide, à côté d'une piscine ou dans des endroits similaires).
15. **N'IMMERGEZ PAS** la prise ou le cordon dans l'eau.
16. Conservez la prise **A L'ABRI** des surfaces **CHAUFFEES**.
17. **NE LAISSEZ PAS** la prise pendre par-dessus le bord d'une table ou d'un comptoir.
18. Nettoyez fréquemment la hotte d'aspiration.
19. **NE LAISSEZ JAMAIS** la hotte ou les filtres s'encrasser.
20. Nettoyez le filtre de la hotte d'aspiration avec précaution. Les détergents caustiques, comme les nettoyants pour four à base de lessive, risquent d'endommager les filtres.
21. Si les aliments situés sur la cuisinière s'enflamment, activez la ventilation.
22. Adaptée à une utilisation sur une cuisinière à gaz ou électrique d'une largeur maximale de 36 pouces.

⚠ ATTENTION

Pour éviter tout risque d'incendie à l'intérieur du four :

a. **NE SURCHAUFFEZ PAS** les aliments. Surveillez attentivement la cuisson lorsque vous placez du papier, du plastique ou d'autres matériaux combustibles à l'intérieur du four pour faciliter la cuisson.

b. Retirez les ligatures métalliques des sacs en papier ou en plastique avant de les placer dans le four.

c. Si les matériaux situés à l'intérieur du four s'enflamment, laissez la porte du four **FERMÉE**, éteignez l'appareil et débranchez la prise ou coupez l'alimentation au niveau du tableau de fusibles ou du tableau à disjoncteurs.

d. **N'UTILISEZ PAS** l'enceinte du four comme espace de rangement. **NE LAISSEZ PAS** de papiers, d'ustensiles de cuisine ou d'aliments à l'intérieur du four lorsque celui-ci est inutilisé.

CONSERVEZ PRECIEUSEMENT CES INSTRUCTIONS

MD5_XAC-03653B-02_EN+FR.indb 42 2009-08-25 8:36:21

Pour une cuisson optimale des aliments

Essai de votre vaisselle ou de vos ustensiles

Testez votre vaisselle ou vos ustensiles avant toute utilisation. Afin de définir si votre plat peut être utilisé en toute sécurité, placez-le dans le four à côté d'un verre d'eau. Faites cuire à pleine puissance pendant une minute. **Si le plat devient chaud, ne l'utilisez pas.**

Certains plats (mélamine, vaisselle en céramique, etc.) absorbent les micro-ondes. Ils deviennent trop chauds pour être manipulés et ralentissent la cuisson. L'utilisation de récipients métalliques non adaptés à la cuisson aux micro-ondes ainsi que de récipients contenant des parties métalliques non visibles (ligatures, revêtement, agrafes, glaçure ou ornement métalliques) est susceptible d'endommager le four.

Pour obtenir les meilleures performances de votre micro-ondes, lisez attentivement et respectez les instructions ci-dessous.

- ***Température de stockage :*** Les aliments sortis du réfrigérateur ou du congélateur mettent plus longtemps à cuire que s'ils étaient à température ambiante.
- ***Taille :*** Les aliments de petite taille cuisent plus rapidement que les gros, les aliments de taille et de forme similaire cuisent de manière uniforme. Four une cuisson uniforme, réduisez la puissance lorsque vous faites cuire des aliments de grande taille.
- ***Humidité naturelle :*** La cuisson des aliments contenant beaucoup d'eau est beaucoup plus uniforme car les micro-ondes sont attirées par les molécules d'eau.
- ***Remuez les aliments*** tels que les plats mijotés et les légumes du bord vers le centre du récipient afin de répartir au mieux la chaleur et accélérer la cuisson. Il n'est pas nécessaire de remuer constamment.
- ***Retournez les aliments*** tels que les côtelettes de porc, les pommes de terre au four, les rôtis ou les choux-fleurs entiers à la moitié du temps de cuisson afin que tous les côtés soient exposés de manière égale aux micro-ondes.
- ***Placez les parties délicates de certains aliments*** (comme les pointes d'asperge) au centre du plat.
- ***Disposez les aliments de forme inégale*** (comme les morceaux de poulet ou les steaks de saumon) de manière à ce que la partie la plus épaisse se trouve vers l'extérieur du plat.
- ***A l'aide de petits morceaux de papier aluminium,*** protégez les parties des aliments pouvant cuire rapidement, comme l'extrémité des ailes ou des cuisses de volailles.
- ***Laissez reposer :*** après avoir retiré les aliments du micro-ondes, recouvrez-les avec du papier aluminium ou le couvercle d'une casserole et laissez-les reposer afin de laisser la cuisson se terminer au centre et d'éviter ainsi que les bords ne soient trop cuits. Le temps de repos est fonction de la densité et de la taille des aliments.
- ***Enveloppez les aliments suivants dans du papier sulfurisé ou une serviette en papier :*** afin d'éviter qu'ils ne se dessèchent, enveloppez les sandwiches et les nombreux autres aliments contenant du pain pré-cuit avant de les passer au micro-ondes.

MD5_XAC-03653B-02_EN+FR.indb 43 2009-08-25 8:36:21

Ustensiles de cuisine

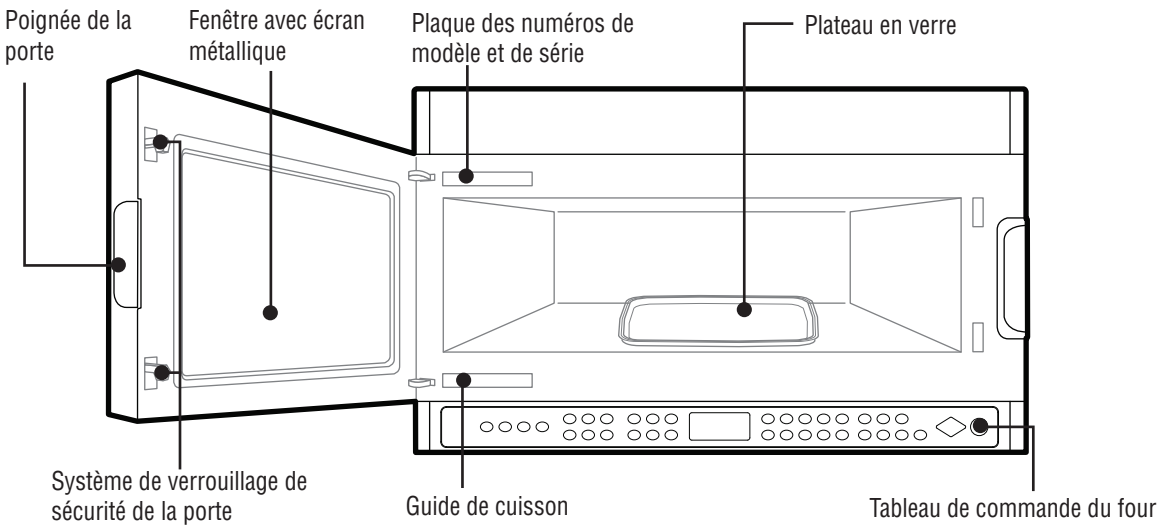
Guide des ustensiles adaptés aux micro-ondes

UTILISATION	NE PAS UTILISER
PLATS EN VERRE (traité pour résister à de fortes températures) Plats tout usage, moules à pain, moules à gâteaux, tasses graduées, casseroles et bols sans ornements métalliques.	***USTENSILES METALLIQUES*** Le métal empêche les micro-ondes de pénétrer dans les aliments et entraîne une cuisson inégale. Evitez également les brochettes métalliques, les thermomètres ou les plateaux en aluminium. Les ustensiles métalliques peuvent provoquer des arcs électriques et endommager votre four.
PORCELAINE Bols, tasses, assiettes de service et plats sans ornements métalliques.	***DECORATION METALLIQUE*** Vaisselle à ornements ou bandes métalliques, plats à mijoter, etc. Les ornements métalliques interfèrent avec la cuisson normale et peuvent endommager le four.
PLASTIQUE Film plastique (en guise de couvercle) : recouvrez le plat d'un film plastique sans le serrer et faites-le adhérer sur les côtés. Relevez un coin du film plastique afin de permettre à la vapeur de s'échapper. Le plat doit être assez profond pour que le film plastique ne soit pas en contact avec les aliments. Durant le réchauffage, le film plastique risquerait de fondre au contact des aliments. N'utilisez les plats, tasses, récipients de congélation semi-rigides et sacs plastique que pour de courts temps de cuisson. Soyez prudent lors de l'utilisation de ces articles car le plastique est susceptible de ramollir au contact des aliments chauds.	***PAPIER ALUMINIUM*** Evitez les grandes feuilles de papier d'aluminium car elles empêchent la cuisson et peuvent provoquer des arcs électriques. Recouvrez les cuisses et les ailes de volaille de petits morceaux de papier d'aluminium. Maintenez une distance d'au moins 1 pouce entre le papier d'aluminium et les parois et la porte du four.
PAPIER Essuie-tout, papier sulfurisé, serviettes en papier et assiettes en carton sans ornements métalliques ou motifs. Vérifiez sur l'étiquette du fabricant qu'ils sont adaptés à une utilisation au four micro-ondes.	***BOIS*** Les bols et planches en bois sèchent et peuvent se fendre lorsqu'ils sont utilisés dans le four à micro-ondes. Les paniers réagissent de la même manière. ***USTENSILES HERMETIQUES*** Assurez-vous de laisser des ouvertures pour que la vapeur s'échappe des ustensiles couverts. Percez les sachets en plastique contenant des légumes ou les autres plats avant de démarrer la cuisson. Les sachets hermétiquement fermés pourraient exploser. ***PAPIER GRIS*** Evitez d'utiliser des sacs en papier gris. Ils absorbent trop de chaleur et peuvent s'enflammer. ***USTENSILES EBRECHES OU ECAILLES*** Tout ustensile fendu, ébréché ou écaillé est susceptible de se briser dans le four. ***ATTACHES METALLIQUES*** Retirez les attaches métalliques des sacs en papier ou en plastique. Elles deviennent chaudes et pourraient provoquer un incendie.

FRANÇAIS

MD5_XAC-03653B-02_EN+FR.indb 44 2009-08-25 8:36:22

Fonctions


Poignée de la porte
Fenêtre avec écran métallique
Plaque des numéros de modèle et de série
Plateau en verre
Système de verrouillage de sécurité de la porte
Guide de cuisson
Tableau de commande du four

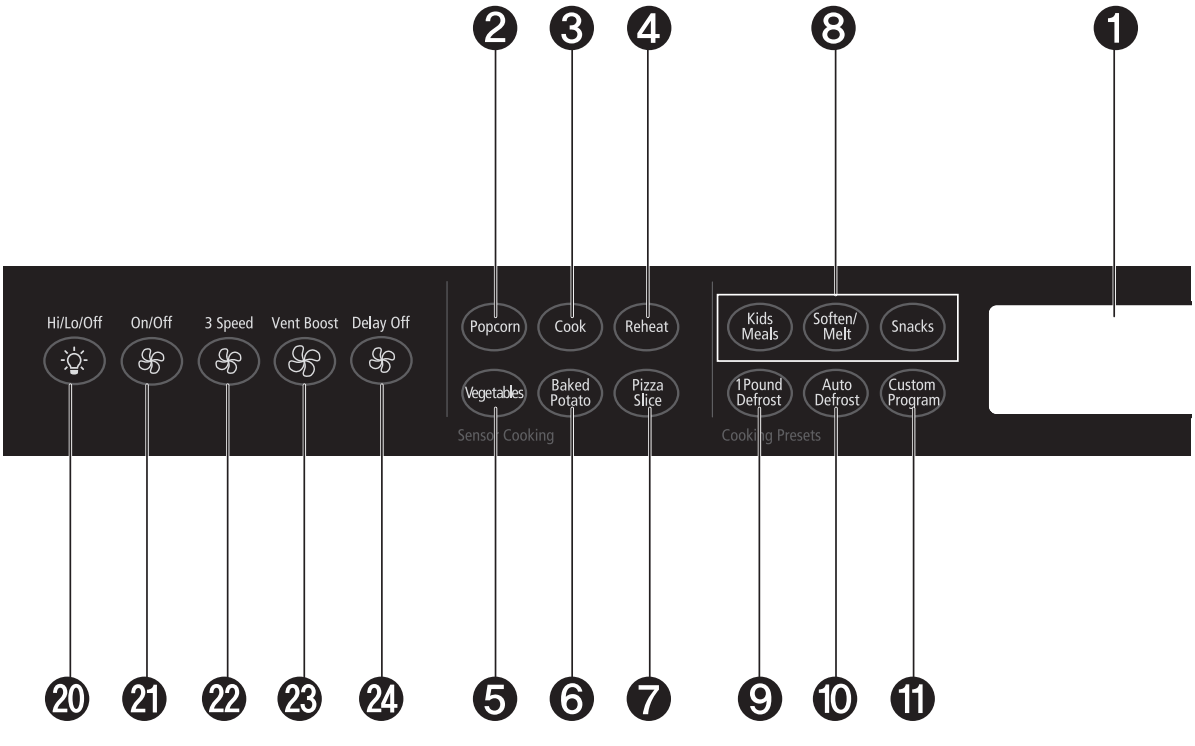
• Vous pouvez ouvrir la porte par les deux côtés.

Caractéristiques techniques du four

Alimentation	CA 120 V, 60 Hz
Puissance absorbée	1,500 W
Puissance de cuisson	1 000 W Norme CEI 60705
Fréquence	2 450 MHz
Courant nominal	13 A
Dimensions extérieures	29 7/8" (l) x 17 3/4" (H) x 16 1/2" (P)
Volume intérieur	2.0 pi. cu.
Poids net	66 li.

FRANÇAIS

MD5_XAC-03653B-02_EN+FR.indb 45 2009-08-25 8:36:22

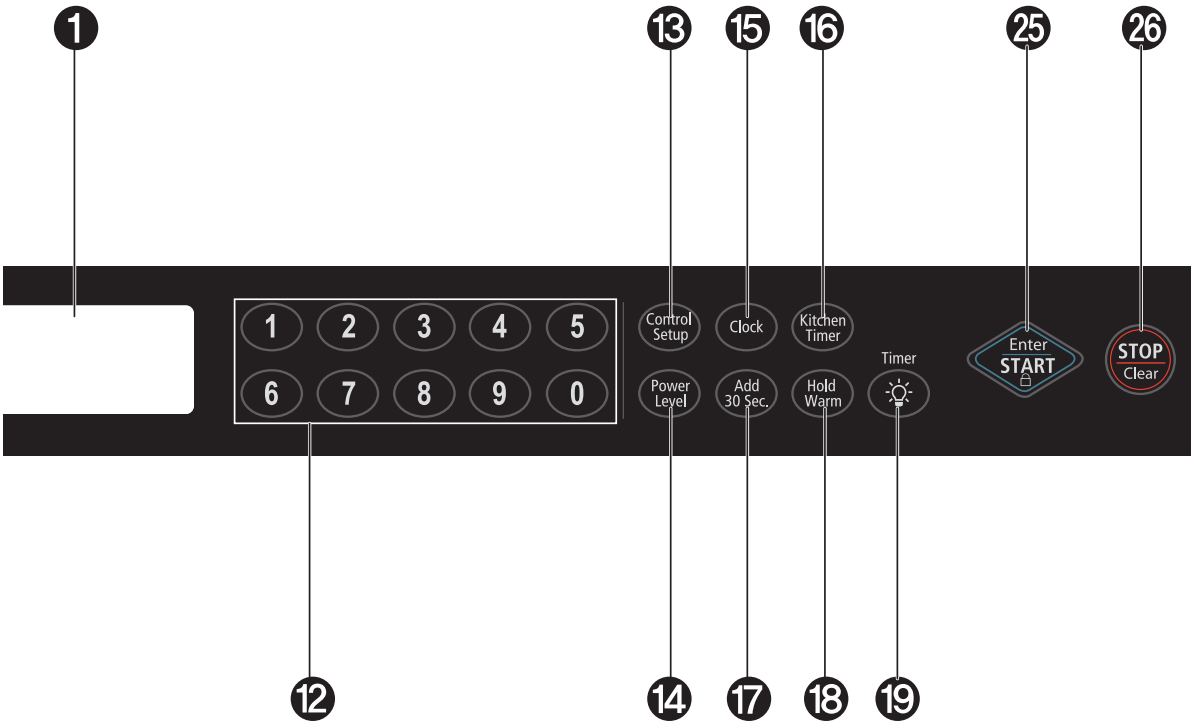


FRANÇAIS

Fonctions

1. **AFFICHAGE** : L'écran affiche une horloge et des témoins vous indiquant l'heure, les paramètres de temps de cuisson et les fonctions sélectionnées.
2. **POPCORN** : permet de faire du pop-corn. Le capteur intégré calcule automatiquement le temps de cuisson en fonction de la teneur en eau du pop-corn.
3. **COOK** : permet de chauffer des boissons, de réchauffer un dîner ou un petit déjeuner surgelé ou de faire cuire du blanc de poulet. Le capteur intégré calcule automatiquement le temps de cuisson pour chaque aliment en fonction de sa teneur en eau.
4. **REHEAT** : cette touche permet de réchauffer des assiettes-repas, plats mijotés ou pâtes. Le capteur intégré calcule automatiquement le temps de cuisson pour chaque aliment en fonction de sa teneur en eau.
5. **VEGETABLES** : permet de faire cuire des légumes frais ou surgelés. Le capteur intégré calcule le temps de cuisson en fonction de la teneur en eau des légumes.
6. **BAKED POTATO** : permet de faire cuire des pommes de terre. Le capteur intégré calcule le temps de cuisson en fonction de la teneur en eau qu'il détecte dans les pommes de terre.
7. **PIZZA SLICE** : permet de réchauffer de la pizza. Le capteur intégré calcule le temps de cuisson en fonction de la teneur en eau qu'il détecte dans l'aliment.
8. **KIDS MEALS, SOFTEN/MELT, SNACKS** : Permet de faire cuire certaines catégories d'aliments.
9. **1POUND DEFROST** : permet de décongeler 1 livre d'aliments congelés.
10. **AUTO DEFROST** : Cette touche permet de décongeler les aliments en fonction de leur poids.
11 **CUSTOM PROGRAM** : Permet de rappeler une instruction de cuisson préalablement programmée.
12. **NUMERO** : Ces touches permettent de saisir le temps de cuisson, la puissance ainsi que la quantité ou le poids des aliments.
13. **CONTROL SETUP** : permet de modifier les paramètres par défaut du four.

MD5_XAC-03653B-02_EN+FR.indb 46 2009-08-25 8:36:22



14. **POWER LEVEL** : Cette touche permet de sélectionner une puissance de cuisson.
15. **CLOCK** : Cette touche permet de saisir l'heure.
16. **KITCHEN TIMER** : Cette touche permet de régler la minuterie.
17. **ADD 30 SEC.** : Cette touche permet de régler et de démarrer rapidement la cuisson à la puissance maximale.
18. **HOLD WARM** : permet de conserver les aliments cuits au chaud dans le four pendant 99 minutes 99 secondes.
19. **LIGHT TIMER** : permet de régler la minuterie d'éclairage.
20. **LIGHT HI/LO/OFF** : Cette touche permet d'activer l'éclairage de la surface de cuisson.
21. **VENT ON/OFF** : permet d'activer ou de désactiver le ventilateur.
22. **VENT 3 SPEED** : permet de choisir l'une des 3 vitesses du ventilateur.
23. **VENT BOOST**: permet d'activer ou de désactiver l'augmentation de la ventilation.
24. **VENT DELAY OFF** : permet de régler la durée de ventilation (1, 3, 5, 10 ou 30 minutes).
25. **ENTER/START** : Cette touche permet de lancer une fonction. Si vous ouvrez la porte après le début de la cuisson, refermez la porte et appuyez à nouveau sur ENTER/START.
26. **STOP/CLEAR** : cette touche permet d'arrêter le four ou d'effacer toutes les entrées saisies.

MD5_XAC-03653B-02_EN+FR.indb 47 2009-08-25 8:36:22

Consignes d'utilisation

Découvrez votre micro-ondes

Cette section vous présente les fonctions principales essentielles à l'utilisation de votre four micro-ondes. Veuillez lire attentivement ces consignes avant toute utilisation.

⚠ ATTENTION

- Pour éviter tout risque de dommages corporels ou matériels, ne faites jamais fonctionner le four à vide.
- Pour éviter tout risque de dommages corporels ou matériels, n'introduisez jamais de pots en grès, de papier aluminium ou d'ustensiles métalliques ou ornés de métal dans le four.

Clock

Vous devez régler l'horloge afin de pouvoir faire fonctionner le four micro-ondes.

Exemple : pour régler 08h00.

1 Appuyez sur la touche **CLOCK**.

2 Saisissez l'heure à l'aide des touches numériques.

3 Appuyez sur le bouton **ENTER/ START**.

4 Appuyez sur la touche **1** pour AM.

5 Appuyez sur le bouton **ENTER/ START**.

REMARQUE

suivez les étapes 1 à 3 décrites ci-dessus en mode 24 heures.

Kitchen Timer

Votre four micro-ondes peut également faire office de minuterie. Vous pouvez régler la minuterie sur 99 minutes et 99 secondes au maximum.

Exemple : pour la régler sur 8 minutes.

1. Appuyez sur la touche **KITCHEN TIMER**.

2. Saisissez l'heure à l'aide des touches numériques.

3. Appuyez sur le bouton **ENTER/ START**.

Lorsque la durée est écoulée, un signal sonore retentit et le message **END (FIN)** s'affiche.

Control Setup

Vous pouvez modifier les valeurs par défaut. Consultez le tableau suivant pour plus d'informations.

N° :	Fonction	N° :	Résultat
1	Unité de poids sélectionnée	1 2	Li Kg
2	Commande d'activation/ désactivation du son	1 2	Son activé Son désactivé
3	Commande d'affichage de l'horloge	1 2	12 heures 24 heures
4	Écran	1 2 3	Vitesse lente Vitesse normale Vitesse rapide
5	Signal de rappel de fin	1 2	ACTIVEE ARRÊT
6	Mode démo	1 2	ACTIVEE ARRÊT
7	Heure d'été	1 2	ACTIVEE ARRÊT

Exemple : pour changer l'unité de poids (remplacer lb par kg).

1. Appuyez sur la touche **CONTROL SETUP**.

2. Appuyez sur la touche **1**.

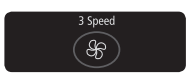
3. Appuyez sur la touche **2**.

Ventilateur

Le VENTILATEUR permet de chasser les vapeurs émises par les aliments hors de la zone de cuisson.

Exemple : pour sélectionner une vitesse moyenne.

1. Appuyez sur la touche **ON/OFF**. Le dernier niveau choisi s'affiche jusqu'à ce que vous sélectionniez la vitesse du ventilateur.



2. Appuyez sur la touche **3 SPEED** jusqu'à ce que Medium (moyen) apparaisse à l'écran.

3 Appuyez sur la touche **ON/OFF** pour désactiver le ventilateur lorsque vous le souhaitez.

FRANÇAIS

MD5_XAC-03653B-02_EN+FR.indb 48 2009-08-25 8:36:23

REMARQUE :

Si la température autour du four est trop élevé, la ventilation de la hotte se met automatiquement sur le réglage **Vitesse moyenne** pour refroidir le four. Il se coupera automatiquement une fois que tous les composants internes auront refroidi. Lorsque cela se produit, le ventilateur ne peut être éteint manuellement.

Le ventilateur fonctionne uniquement à la vitesse 1 ou 2 lorsque le four à micro-ondes est en cours d'utilisation.

Vent Boost

Actionnez le bouton **Vent Boost** pour activer ou désactiver l'augmentation de la ventilation (vitesse la plus élevée).

Delay Off

Exemple : pour désactiver le ventilateur au bout de 30 minutes en vitesse moyenne.

1. Appuyez sur la touche **ON/OFF**.

2. Appuyez sur la touche **3 SPEED** jusqu'à ce que Medium (moyen) apparaisse à l'écran.

3. Appuyez cinq fois sur la touche **DELAY OFF**. Le message « AFTER 30 MINUTES » (APRES 30 MINUTES) défile à l'écran.

Sécurité enfants

Vous pouvez verrouiller le tableau de commande afin d'éviter que le four ne soit démarré accidentellement ou manipulé par des enfants.

Cette fonction se révèle également très utile lorsque vous nettoyez le tableau de commande. Elle évite en effet que vous ne lanciez accidentellement un programme en passant le chiffon sur les touches.

Exemple : Activation de la sécurité enfants

Maintenez enfoncée la touche **ENTER/START** pendant au moins **3 secondes**. Le message **CHILD LOCK ON (SECURITE ENFANTS ACTIVEE)** s'affiche et deux bips sonores retentissent.

Exemple : pour désactiver la sécurité enfants.

Maintenez enfoncée la touche **ENTER/START** pendant au moins **3 secondes**. Le message **LOCKED (VERROUILLE)** disparaît et deux bips sonores retentissent.

Add 30 sec.

Cette commande simplifiée vous permet de régler et de démarrer rapidement la cuisson sans avoir à appuyer sur la touche **ENTER/START**, vous faisant ainsi gagner un temps précieux.

Exemple : Pour régler la fonction ADD 30 SEC. pendant 2 minutes.

Appuyez à 4 reprises sur la touche **ADD 30 SEC.**. La cuisson démarre et l'écran affiche le décompte du temps restant.

Light Timer

Vous pouvez régler la mise sous et hors tension automatique de l'**ECLAIRAGE** à tout moment. L'éclairage s'allume à la même heure tous les jours jusqu'à réinitialisation.

Exemple : allumer à 2h, éteindre à 19h.

Mode 12 heures.

1. Appuyez sur la touche **TIMER**.

2. Saisissez l'heure à laquelle vous souhaitez activer l'éclairage.

3. Appuyez sur le bouton **ENTER/START**.

4. Appuyez sur la touche **1** pour AM.

5. Appuyez sur le bouton **ENTER/START**.

6. Saisissez l'heure à laquelle vous souhaitez désactiver l'éclairage.

7. Appuyez sur le bouton **ENTER/START**.

8. Appuyez sur la touche **2** pour PM.

9. Appuyez sur le bouton **ENTER/START**.

FRANÇAIS

MD5_XAC-03653B-02_EN+FR.indb 49 2009-08-25 8:36:24

Mode 24 heures.

1. Appuyez sur la touche **TIMER**.

2. Saisissez l'heure à laquelle vous souhaitez activer l'éclairage.

3. Appuyez sur le bouton **ENTER/ START**.

4. Saisissez l'heure à laquelle vous souhaitez désactiver l'éclairage.

5. Appuyez sur le bouton **ENTER/ START**.

Annuler la minuterie d'éclairage.

1. Appuyez sur la touche **TIMER**.

2. Appuyez sur la touche **0**.

REMARQUE :

Si vous souhaitez annuler la minuterie d'éclairage pendant le fonctionnement du four, appuyez sur la touche **0**.

Light Hi/Lo/Off

Appuyez une fois sur la touche **LIGHT HI/LO/OFF** pour obtenir une lumière forte, deux fois pour activer la veilleuse et trois fois pour éteindre la lumière.

Custom program

Le programme personnalisé vous permet de rappeler une instruction de cuisson préalablement enregistrée et de démarrer la cuisson immédiatement.

Exemple : pour faire cuire des aliments à 70 % de la puissance pendant 2 minutes.

1. Appuyez sur la touche **CUSTOM PROGRAM**.

2. Saisissez la durée de cuisson.

3. Appuyez sur la touche **POWER LEVEL**.

4. Saisissez la puissance.

5. Appuyez sur le bouton **ENTER/ START**.

Exemple : pour rappeler le programme personnalisé.

1. Appuyez sur la touche **CUSTOM PROGRAM**.

2. Appuyez sur le bouton **ENTER/ START**.

Une fois le temps de cuisson écoulé, quatre bips sonores retentissent et le message **END (FIN)** s'affiche.

Cuisson à des puissances élevées

Exemple : pour cuire des aliments pendant 8 minutes et 30 secondes à 100% de la puissance.

1. Saisissez la durée de cuisson.

2. Appuyez sur le bouton **ENTER/ START**.

Une fois le temps de cuisson écoulé, quatre bips sonores retentissent et le message **END (FIN)** s'affiche.

FRANÇAIS

MD5_XAC-03653B-02_EN+FR.indb 50 2009-08-25 8:36:25

Cuisson à de faibles puissances

La cuisson à puissance ELEVEE n'apporte pas toujours les meilleurs résultats pour les aliments nécessitant une cuisson plus lente comme les rôtis, les aliments cuits au four ou les crèmes. Outre la fonction ELEVEE, votre four dispose de 9 niveaux de puissance.

Exemple : pour cuire des aliments pendant 7 minutes et 30 secondes à 70% de la puissance.

1. Saisissez la durée de cuisson.

2. Appuyez sur la touche **POWER LEVEL**.

3. Saisissez la puissance.

4. Appuyez sur le bouton **ENTER/ START**.

Une fois le temps de cuisson écoulé, quatre bips sonores retentissent et le message **END (FIN)** s'affiche.

Reportez-vous au guide de cuisson de la page 52 pour connaître les niveaux de puissance.

IMPORTANT :

- **NE RANGEZ** ni n'utilisez la grille dans ce four à moins de cuire plusieurs aliments ou à moins que la recette ne le nécessite.
- Le four pourrait être endommagé.

Faire cuire avec 2 cycles de cuisson

Pour un résultat optimal, certaines recettes nécessitent de régler une première puissance pendant une durée déterminée, puis une seconde pendant une autre durée. Vous pouvez régler votre four de sorte qu'il passe automatiquement d'un cycle à l'autre. Un maximum de trois cycles peut être réglé si le premier est un cycle de décongélation.

Exemple : pour faire cuire des aliments pendant 3 minutes à 90 %, puis à 70 % pendant 7 minutes et 30 secondes.

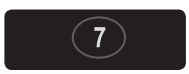
1. Saisissez la durée de cuisson.

2. Appuyez sur la touche **POWER LEVEL**.

3. Saisissez la puissance.

4. Saisissez la seconde durée de cuisson.

5. Appuyez sur la touche **POWER LEVEL**.



6. Saisissez la puissance.

7. Appuyez sur le bouton **ENTER/ START**.

Une fois le temps de cuisson écoulé, quatre bips sonores retentissent et le message **END (FIN)** s'affiche.

MD5_XAC-03653B-02_EN+FR.indb 51 2009-08-25 8:36:25

Guide des puissances de cuisson

Les niveaux de puissance vous permettent de choisir le niveau le plus adapté aux aliments que vous cuisinez. Vous trouverez ci-dessous toutes les puissances du four ainsi que des exemples de plats et le rendement du micro-ondes associés à chacune d'elles.

PUISSANCE	RENDEMENT DU MICRO-ONDES	UTILISATION
10 Elevé	100 %	• Faire bouillir de l'eau. • Faire cuire du boeuf haché ou démarrer la cuisson de rôtis. • Faire des bonbons. • Faire cuire des fruits et des légumes frais. • Préchauffer un plat brunisseur. • Réchauffer des boissons. • Cuire des tranches de bacon.
9	90 %	• Réchauffer rapidement des filets de viande. • Faire sauter des oignons, du céleri et des poivrons verts.
8	80 %	• Réchauffer tout type d'aliments. • Faire des œufs brouillés.
7	70 %	• Pour faire cuire de la volaille ou des fruits de mer. • Faire cuire du pain et des produits céréaliers. • Faire cuire des plats à base de fromage et du veau. • Cuisinier gâteaux, muffins, brownies et petits gâteaux.
6	60 %	• Faire cuire des pâtes.
5	50 %	• Faire cuire des viandes. • Cuisiner des crèmes. • Pour faire cuire des côtes levées, des côtes de boeuf, des rôtis de surlonge.
4	40 %	• Faire cuire des morceaux de viande moins tendres. • Réchauffer des plats préparés surgelés.
3	30 %	• Décongeler de la viande, de la volaille et des fruits de mer. • Faire cuire des aliments en petites quantités. • Finir la cuisson de plats mijotés, ragoûts et certaines sauces.
2	20 %	• Ramollir le beurre et le fromage à la crème. • Réchauffer des aliments par petites quantités.
1	10 %	• Ramollir les crèmes glacées. • Faire monter une pâte à beignets.

Consignes d'utilisation du capteur

La cuisson par capteur vous permet de cuire la plupart de vos plats préférés sans avoir à sélectionner de temps de cuisson ni de niveaux de puissance. Pour afficher le temps de détection, faites défiler le nom de l'aliment. Le four calcule automatiquement le temps de cuisson nécessaire pour chaque plat. Lorsque le capteur interne détecte la teneur en eau contenue dans l'aliment, il transmet au four le temps de cuisson nécessaire. L'écran affiche le temps de chauffe restant.

Pour un résultat de cuisson optimal, veuillez respecter les recommandations suivantes :

1. Les aliments cuits en utilisant le capteur doivent être à une température de conservation normale.
2. Le plateau tournant en verre et les parois externes des récipients doivent être secs pour de meilleurs résultats de cuisson.
3. La plupart des aliments doivent toujours être recouverts sans être serrés de film plastique spécial micro-ondes, de papier sulfurisé ou d'un couvercle.
4. N'ouvrez pas la porte et n'appuyez pas sur la touche STOP/CLEAR durant le temps de détection. Une fois le temps de détection écoulé, le four émet un bip et le temps de cuisson restant s'affiche. Vous pouvez alors ouvrir la porte afin de remuer, de retourner ou de redisposer les aliments dans le four.

Reportez-vous aux tableaux relatifs au capteur à la page 55.

IMPORTANT :

Laissez le four refroidir pendant 5 minutes entre deux utilisations du capteur de cuisson ou les aliments ne seront pas cuits correctement.

FRANÇAIS

MD5_XAC-03653B-02_EN+FR.indb 52 2009-08-25 8:36:25

Guide de cuisson par capteur

Pour obtenir de bons résultats de cuisson en utilisant le capteur, nous recommandons l'utilisation de récipients et de couvercles appropriés.

1. Utilisez toujours des récipients adaptés aux micro-ondes et recouvrez-les d'un couvercle ou d'un film plastique perforé.
2. N'utilisez jamais d'enveloppe plastique avec une fermeture totalement hermétique. Ils empêcheraient la vapeur de s'échapper et risqueraient d'entraîner une surcuisson des aliments.
3. Veillez à adapter la quantité d'aliments en fonction de la taille du récipient. Pour de meilleurs résultats, remplissez les récipients au moins jusqu'à la moitié de leur capacité.
4. Assurez-vous que les surfaces externes du récipient de cuisson et les parois internes du micro-ondes sont sèches avant d'introduire les aliments dans le four. Les traces d'humidité se transformeraient en vapeur, risquant ainsi de fausser les calculs du capteur.

REMARQUE :

Si les aliments ne sont pas assez cuits ou pas assez chauds avec la fonction Capteur, terminez la cuisson en sélectionnant la puissance et le temps de cuisson de votre choix. **NE POURSUIVEZ** pas en utilisant la fonction Capteur.

Pizza Slice

La touche **PIZZA SLICE** vous permet de faire réchauffer de une à quatre parts de pizza sans avoir à sélectionner de temps de cuisson ni de puissance.

Exemple : pour réchauffer 2 parts de pizza.

Appuyez sur la touche **PIZZA SLICE**.

Une fois le temps de cuisson écoulé, quatre bips sonores retentissent et le message **END (FIN)** s'affiche.

• Quantités recommandées : 1 à 4 parts.

Pop-corn

La touche POPCORN vous permet de préparer du pop-corn spécial micro-ondes emballé et acheté dans le commerce. Ne placez qu'un seul paquet à la fois dans le four. Pour de meilleurs résultats, utilisez des paquets de pop-corn frais.

Exemple : pour faire du pop-corn.

Appuyez sur la touche **POPCORN**.

Une fois le temps de cuisson écoulé, quatre bips sonores retentissent et le message **END (FIN)** s'affiche.

- Quantités recommandées : 3 à 3,5 oz.

Baked Potato

La touche **BAKED POTATO** vous permet de faire cuire de une à six pommes de terre sans sélectionner ni temps de cuisson ni puissance.

REMARQUES :

- Le temps de cuisson est basé sur une pomme de terre de 6 à 8 oz.
- Avant de les enfourner, piquez les pommes de terre plusieurs fois à l'aide d'une fourchette.
- **Lorsque le four émet un signal sonore, faites tourner le plat pour obtenir une cuisson uniforme.**
- Si les pommes de terre ne sont pas complètement cuites, poursuivez la cuisson en réglant la durée de cuisson.
- **N'UTILISEZ PAS** la touche **BAKED POTATO** pour terminer la cuisson.
- Laissez reposer pendant 5 minutes après la cuisson.

Exemple : pour faire cuire 2 pommes de terre.

Appuyez sur la touche **BAKED POTATO**.

Une fois le temps de cuisson écoulé, quatre bips sonores retentissent et le message **END (FIN)** s'affiche.

- Quantités recommandées : de 1 à 6 pommes de terre (de 6 à 8 oz. chacune env.).

Vegetables

La touche VEGETABLES propose des temps de cuisson et des niveaux de puissance programmés spécialement adaptés aux 2 catégories d'aliments suivantes : **les aliments frais et les aliments surgelés.**

Exemple : pour faire cuire des légumes surgelés.

1. Appuyez sur la touche **VEGETABLES**.

2. Choisissez la catégorie d'aliment.

Une fois le temps de cuisson écoulé, quatre bips sonores retentissent et le message **END (FIN)** s'affiche.

Catégorie	Touche numérique
Légumes frais	1
surgelé	2

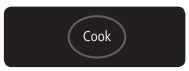
FRANÇAIS

MD5_XAC-03653B-02_EN+FR.indb 53 2009-08-25 8:36:26

Cook

La touche COOK vous permet de préparer des aliments généralement prévus pour être cuisinés aux micro-ondes sans avoir à programmer de temps de cuisson ni de puissance. La touche COOK propose 4 catégories d'aliments programmées : **Boisson, Dîner surgelé, Petit-déjeuner surgelé et Blanc de poulet.**

Exemple : pour faire cuire un petit-déjeuner surgelé.



1. Appuyez sur la touche **COOK**.

2. Choisissez la catégorie d'aliment.

Une fois le temps de cuisson écoulé, quatre bips sonores retentissent et le message **END (FIN)** s'affiche.

Catégorie	Touche numérique
Boissons	1
* Dîner surgelé	2
Petit-déjeuner surgelé	3
* Blancs de poulet	4

* : Lorsque le four émet un signal sonore, faites tourner le plat pour obtenir une cuisson uniforme.

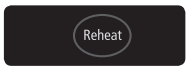
Quantités recommandées :

Boissons	8 oz.
Dîner surgelé	8-14 oz.
Petit-déjeuner surgelé	4-8 oz.
Blancs de poulet	8-24 oz.

Reheat

La touche REHEAT vous permet de réchauffer des aliments sans avoir à programmer de temps de cuisson ni de puissance. La fonction REHEAT propose 3 catégories d'aliments programmées : **Assiettes-repas, Plats mijotés et Pâtes.**

Exemple : pour réchauffer un plat mijoté.



1. Appuyez sur la touche **REHEAT**.

2. Choisissez la catégorie d'aliment.

Une fois le temps de cuisson écoulé, quatre bips sonores retentissent et le message **END (FIN)** s'affiche.

Catégorie	Touche numérique
* Assiette-repas	1
Plat mijoté	2
Pâtes	3

* : Lorsque le four émet un signal sonore, faites tourner le plat pour obtenir une cuisson uniforme.

Quantités recommandées :

Assiette-repas	1 portion
Plat mijoté	1 à 4 portions
Pâtes	1 à 4 portions

Hold Warm

Vous pouvez maintenir les aliments au chaud dans votre four pendant une période pouvant aller jusqu'à 99 minutes et 99 secondes.

Exemple : pour garder au chaud pendant 60 min.

1. Appuyez sur la touche **HOLD WARM**.

2. Saisissez la durée de cuisson.

3. Appuyez sur le bouton **ENTER/ START**.

REMARQUES :

- La fonction **HOLD WARM** peut fonctionner jusqu'à 99 minutes et 99 secondes.
- **Les aliments couverts pendant la cuisson** devront être couverts lorsque vous utilisez la fonction **HOLD WARM.**
- **Les pâtisseries** (tartes, chaussons, etc.) devront être découverts lorsque vous utilisez la fonction **HOLD WARM**.
- **Les repas complets** maintenus au chaud sur une assiette peuvent être recouverts lorsque vous utilisez la fonction **HOLD WARM**.

Type d'aliment	Quantité recommandée
Liquides	1 à 2 tasses
Solides	5 à 10 oz.

FRANÇAIS

MD5_XAC-03653B-02_EN+FR.indb 54 2009-08-25 8:36:26

Tableau de cuisson avec capteur

CATÉGORIE		INSTRUCTIONS	QUANTITÉ
Pop-corn		Ne faites chauffer qu'un seul sachet de pop-corn spécial micro-ondes à la fois. Soyez prudent lorsque vous ouvrez le sachet après l'avoir retiré du four. Laissez le four refroidir pendant au moins 5 minutes avant toute nouvelle utilisation.	3,0 à 3,5 oz. 1 sachet
* Pomme de terre		Piquez chaque pomme de terre plusieurs fois à l'aide d'une fourchette. Disposez-les en étoile sur le plateau. Laissez reposer pendant 3 à 5 minutes. Laissez le four refroidir pendant au moins 5 minutes avant toute nouvelle utilisation.	1 à 6 pommes de terre
LÉGUMES	Légumes frais	Mettez les légumes frais dans un plat adapté aux micro-ondes en plastique, verre ou céramique, et ajoutez 2 à 4 cuillères à soupe d'eau. Protégez le tout d'un couvercle ou d'un film plastique perforé le temps de la cuisson, puis laissez reposer après avoir remué. Laissez le four refroidir pendant au moins 5 minutes avant toute nouvelle utilisation.	1 à 4 portions
	Légumes surgelés	Mettez les légumes surgelés dans un plat adapté aux micro-ondes, en plastique, verre ou céramique, et ajoutez 2 à 4 cuillères à soupe d'eau. Protégez le tout d'un couvercle ou d'un film plastique perforé le temps de la cuisson, puis laissez reposer après avoir remué. Laissez le four refroidir pendant au moins 5 minutes avant toute nouvelle utilisation.	1 à 4 portions
Part de pizza)		Disposez 1 à 4 parts de pizza pointes vers le centre sur un plat adapté aux micro-ondes. Veillez à ce que les parts ne se chevauchent pas. Ne couvrez pas. Laissez le four refroidir pendant au moins 5 minutes avant toute nouvelle utilisation.	1 à 4 tranches
COOK (CUISSON)	Boissons	Versez le liquide dans une tasse graduée ou un verre mesureur et ne couvrez pas. Placez la boisson dans le four. Une fois le temps de chauffe écoulé, remuez bien. Laissez le four refroidir pendant au moins 5 minutes avant toute nouvelle utilisation. *Remarque :* • les temps de réchauffage ont été calculés pour une tasse de 8 oz. • Les boissons réchauffées à l'aide de la fonction Beverage (Boisson) peuvent devenir brûlantes. • Retirez le récipient avec prudence.	8 oz.
	* Dîner surgelé	Retirez l'aliment de son emballage et suivez les instructions figurant sur ce dernier pour connaître la méthode de couverture du plat et le temps de repos. Laissez le four refroidir pendant au moins 5 minutes avant toute nouvelle utilisation.	8 à 14 oz.
	Petit-déjeuner surgelé	Suivez les instructions figurant sur l'emballage pour connaître la méthode de couverture et le temps de repos. Appuyez sur cette touche pour les sandwichs, petits-déjeuners, etc. surgelés. Laissez le four refroidir pendant au moins 5 minutes avant toute nouvelle utilisation.	4 à 8 oz.
	* Blancs de poulet	Disposez les blancs de poulet dans un plat adapté aux micro-ondes et couvrez le tout d'un film plastique. Faites cuire à une température de 170 °F. Retournez pendant le décompte du temps de cuisson. Laissez reposer 5 minutes. Laissez le four refroidir pendant au moins 5 minutes avant toute nouvelle utilisation.	8 à 24 oz.

Tableau de chauffe par capteur

CATÉGORIE	INSTRUCTIONS	QUANTITÉ
* Assiette-repas	Utilisez uniquement des aliments précuits et conservés au frais. Couvrez le plat avec un film plastique perforé ou du papier sulfurisé que vous prendrez soin de replier sous le plat. Si, après avoir été réchauffé à l'aide de la fonction REHEAT, le plat n'est pas assez chaud à votre goût, poursuivez la cuisson en programmant un temps de chauffe et une puissance. **Ne poursuivez pas** la cuisson à l'aide de la touche **REHEAT**. *Contenu :* • 3 à 4 oz de viande, de volaille ou de poisson (jusqu'à 6 oz, os/arêtes compris) • 1/2 tasse de féculents (pommes de terre, pâtes, riz, etc.) • 1/2 tasse de légumes (3 à 4 oz env.)	1 portion (1 assiette)
Plat mijoté Pâtes	Couvrez l'assiette d'un couvercle ou d'un film plastique perforé. Si, après avoir été réchauffé à l'aide de la fonction REHEAT, le plat n'est pas assez chaud à votre goût, poursuivez la cuisson en programmant le temps de chauffe et la puissance de votre choix. **Ne poursuivez pas** la cuisson à l'aide de la touche **REHEAT**. Remuez avant de servir. *Contenu :* • Plats mijotés conservés au frais. (Exemples : lasagnes et ragoût de bœuf.) • Spaghettis et raviolis en conserves, aliments conservés au frais.	1 à 4 portions.

* : Lorsque le four émet un signal sonore, faites tourner le plat pour obtenir une cuisson uniforme.

FRANÇAIS

MD5_XAC-03653B-02_EN+FR.indb 55 2009-08-25 8:36:27

Kids Meals

La fonction KIDS MEALS vous permet de faire réchauffer les 4 catégories d'aliments suivantes : **Beignets de poulet, Hot-dogs, Frites et Sandwiches surgelés.**

Exemple : pour faire cuire un sandwich surgelé.

1. Appuyez sur la touche **KIDS MEALS**.

2. Choisissez la catégorie d'aliment (1 à 4).

3. Appuyez sur le bouton **ENTER/ START**.

Catégorie	Touche numérique
* Beignets de poulet	1
Hot-dogs	2
Frites	3
* Sandwichs surgelés	4

Tableau des menus enfants

ALIMENT	QUANTITÉS OU PORTIONS	REMARQUES
* Beignets de poulet surgelés	1 portion (4 à 5 oz.) 2 portions (6 à 7 oz.)	• Recouvrez l'assiette d'une serviette en papier et disposez les beignets en cercle sur la serviette. • Ne couvrez pas. Laissez reposer 1 minute.
Hot-dogs	2 4	• Piquez les hot-dogs, posez-les sur une assiette. Quand le four émet un signal sonore, ajoutez les petits pains ronds et redémarrez la cuisson.
Frites	1 portion (4 à 5 oz.) 2 portions (6 à 7 oz.)	• Recouvrez l'assiette de 2 serviettes en papier puis étalez les frites sur les serviettes sans qu'elles se chevauchent. • Après les avoir retirées du four, séchez-les avec une autre serviette en papier.
* Sandwichs surgelés	1 * 2	• Placez le sandwich surgelé dans son emballage spécial (qui se trouve dans le paquet) et posez-le sur une assiette.

* : Lorsque le four émet un signal sonore, faites tourner le plat pour obtenir une cuisson uniforme.

MD5_XAC-03653B-02_EN+FR.indb 56 2009-08-25 8:36:27

Soften/Melt

La fonction SOFTEN/MELT vous permet de ramollir ou faire fondre trois catégories d'aliments : Faire fondre du chocolat, Faire ramollir du fromage à la crème et Faire fondre du beurre.

Exemple : pour faire fondre du chocolat.

1. Appuyez sur la touche **SOFTEN/ MELT**.

2. Choisissez la catégorie d'aliments (1 à 3).

3. Appuyez sur le bouton **ENTER/ START**.

Catégorie	Touche numérique
Faire fondre du chocolat	1
Faire ramollir du fromage à la crème	2
Faire fondre du beurre	3

Tableau pour ramollir/faire fondre

ALIMENT	QUANTITÉS OU PORTIONS	REMARQUES
Faire fondre du chocolat	2 carrés ou 1 tasse de pépites de chocolat	• Mettez les pépites ou les carrés de chocolat dans un plat allant au micro-ondes. • Remuez bien à mi-cuisson lorsque le four émet un signal sonore, puis redémarrez le four. • S'il n'est pas remué, le chocolat conservera sa forme originale, même une fois le temps de chauffe écoulé.
Faire ramollir du fromage à la crème	1 boîte (8 oz.)	• Retirez le fromage à la crème de son emballage et placez-le sur un plat allant au micro-ondes. • Laissez reposer pendant 1 à 2 minutes.
Faire fondre du beurre	1 plaquette (1/4 li) 2 plaquettes (1/2 li)	• Retirez le beurre de son emballage et coupez-le en deux parties égales dans le sens de la largeur. • Placez le beurre dans un plat et couvrez le tout de papier sulfurisé. • Remuez bien une fois le beurre fondu et laissez reposer pendant 1 à 2 minutes.

MD5_XAC-03653B-02_EN+FR.indb 57 2009-08-25 8:36:27

Snacks

La fonction SNACKS vous permet de faire réchauffer les 4 catégories d'aliments suivantes : Nachos, Ailes de poulet, Pommes de terre farcies et Bâtonnets de fromage.

Exemple : Pour faire cuire des ailes de poulet.

1. Appuyez sur la touche **SNACKS**.

2. Choisissez la catégorie d'aliment (1 à 4).

3. Appuyez sur le bouton **ENTER/ START**.

Catégorie	Touche numérique
Nachos	1
* Ailes de poulet	2
Pommes de terre farcies	3
* Bâtonnets de fromage	4

Tableau des en-cas

ALIMENT	QUANTITÉS OU PORTIONS	REMARQUES
Nachos	1 portion	• Posez les tortillas sur une assiette sans qu'elles se chevauchent. • Saupoudrez d'une couche uniforme de fromage. Contenu : - 2 tasses de tortillas - 1/3 de tasse de fromage râpé
* Ailes de poulet	5-6 oz. 7-8 oz.	• Utilisez des ailes de poulet précuites et conservées au frais. • Répartissez les ailes de poulet régulièrement sur un plat et recouvrez-les de papier sulfurisé.
Pommes de terre farcies	1 pomme de terre cuite 2 pommes de terre cuites	• Coupez la pomme de terre cuite en 4 morceaux de taille égale. Évidez la pomme de terre en laissant une épaisseur d'environ 1/4 pouce. • Disposez les pommes de terre évidées en étoile sur une assiette. • Saupoudrez de lard, d'oignon et de fromage. Ne couvrez pas.
* Bâtonnets de fromage	5 à 6 morceaux 7 à 10 morceaux	• Disposez les bâtonnets de fromage en étoile sur une assiette. • Ne couvrez pas.

* : Lorsque le four émet un signal sonore, faites tourner le plat pour obtenir une cuisson uniforme.

MD5_XAC-03653B-02_EN+FR.indb 58 2009-08-25 8:36:27

Auto Defrost

Le four propose plusieurs fonctions de décongélation. La fonction Décongélation est la meilleure façon de décongeler vos aliments car le four programme automatiquement le temps de décongélation en fonction du poids de l'aliment que vous avez saisi. Pour vous faciliter la tâche, des signaux sonores sont émis pendant la décongélation automatique pour vous rappeler de vérifier ou de retourner les aliments pendant la phase de décongélation.

Après avoir actionné la touche **AUTO DEFROST** une fois, saisissez le poids de l'aliment.

La gamme de poids disponible est comprise entre 0,1 et 6 li.

Exemple : Pour décongeler 1,2 li de viande :

1. Appuyez sur la touche **AUTO DEFROST**.

2. Saisissez le poids.

3. Appuyez sur le bouton **ENTER/ START**.

REMARQUES :

- Appuyez sur la touche **ENTER/ START** : la durée de décongélation restante s'affiche. Le four émet un signal sonore à deux reprises durant la phase de décongélation. Ouvrez alors la porte et retournez les aliments comme indiqué. Retirez les morceaux décongelés ou séparés, retournez les morceaux encore congelés puis appuyez sur la touche **ENTER/START** pour reprendre la décongélation.
- **Lors de l'émission de signaux sonores, le four ne s'interrompt que si vous ouvrez la porte.**

Guide de décongelation

Respectez les instructions suivantes lorsque vous faites décongeler différentes catégories d'aliments.

ALIMENT	QUANTITÉ STANDARD	CONSIGNES
Rôti de bœuf, porc	2,5 à 6 lb	Placez la viande dans le four, côté gras vers le bas. Une fois la 1ère phase de décongélation terminée, retournez les aliments et recouvrez toutes les parties chaudes de fines bandelettes d'aluminium. Couvrez et laissez reposer pendant 15 à 30 minutes.
Biftecks, côtelettes, poissons	0,5 à 3 lb	Après chaque phase de décongélation, changez la disposition des aliments sur le plat. Dès que certains morceaux sont chauds ou décongelés, recouvrez-les de bandelettes de papier aluminium. Retirez tous les morceaux presque décongelés. Couvrez et laissez reposer pendant 5 à 10 minutes.
Viande hachée	0,5 à 3 lb	Après chaque phase de décongélation, retirez tous les morceaux presque décongelés. Couvrez d'une feuille de papier aluminium et laissez reposer pendant 5 à 10 minutes.
Poulet entier	2,5 à 6 lb	Retirez les abats avant de congeler la volaille. Posez le poulet côté poitrine vers le bas, puis lancez la décongélation. Après la première phase de décongélation, retournez le poulet et recouvrez toutes les parties chaudes de fines bandelettes d'aluminium. Faites de même après la seconde phase. Couvrez et laissez reposer pendant 30 à 60 minutes au réfrigérateur.
Morceaux de poulet	0,5 à 3 lb	Après chaque phase de décongélation, redisposez ou retirez les morceaux presque décongelés. Laissez reposer pendant 10 à 20 minutes.

MD5_XAC-03653B-02_EN+FR.indb 59 2009-08-25 8:36:28

Astuces de décongélation

- Lorsque vous utilisez la fonction AUTO DEFROST, le poids à indiquer est le poids net en kilogrammes et en dizaines de kilogrammes (le poids de l'aliment moins celui du récipient).
- Utilisez AUTO DEFROST uniquement pour des aliments crus. AUTO DEFROST donne de meilleurs résultats si les aliments à décongeler sont au minimum à 0 °F (retiré directement du congélateur). Si l'aliment a été conservé dans un réfrigérateur-congélateur à une température n'excédant pas 5 °F, programmez toujours un poids inférieur (pour un temps de décongélation plus court) afin d'éviter de cuire l'aliment.
- Si l'aliment a été conservé hors du congélateur pendant 20 minutes, saisissez également un poids inférieur.
- La forme de l'emballage modifie le temps de décongélation. Les barquettes rectangulaires de faible hauteur décongèlent plus rapidement que les emballages plus profonds.
- Peu après le début de la décongélation, séparez les morceaux. Ils décongèleront plus facilement.
- Si des parties commencent à chauffer, recouvrez-les de bandelettes de papier aluminium.
- Vous pouvez recouvrir des aliments tels que les ailes de poulet, les extrémités des cuisses et les queues de poisson de bandelettes d'aluminium. Toutefois, ces dernières ne doivent en aucun cas entrer en contact avec la paroi du four. Cela risquerait de provoquer des arcs électriques qui peuvent endommager le revêtement du four.

1 pound Defrost

La fonction 1 POUND DEFROST permet la décongélation rapide d'une livre d'aliments congelés. Le four règle le temps de décongélation automatiquement. Pour vous faciliter la tâche, la fonction 1 POUND DEFROST émet un signal sonore pendant la décongélation automatique pour vous rappeler de vérifier ou de retourner les aliments pendant la phase de décongélation.

Exemple : pour décongeler 1 livre de bœuf haché.

1. Appuyez sur la touche **1 POUND DEFROST**.

2. Appuyez sur le bouton **ENTER/START**.

FRANÇAIS

MD5_XAC-03653B-02_EN+FR.indb 60 2009-08-25 8:36:28

Guide de cuisson

Pour de meilleurs résultats de cuisson, tournez le plat à mi-cuisson.

Guide de cuisson de la viande

- Placez la viande sur une grille à rôtir adaptée à la cuisson aux micro-ondes et le tout dans un plat du même type.
- Lancez la cuisson en plaçant la viande côté gras vers le bas. Recouvrez les os ou les parties un peu charnues de fines bandelettes de papier aluminium.
- Vérifiez la température à différents endroits avant de laisser la viande reposer pendant la durée recommandée.

Aliment	Temps de cuisson	Puissance	Instructions
Rôti de bœuf désossé (jusqu'à 4 livres)	7 à 11 min/lb à 145 °F **(saignant)**	Elevé (10) durant les 5 premières minutes, puis moyen (5)	Placez la viande, côté gras vers le bas, sur la grille à rôtir. Couvrez de papier sulfurisé. Retournez à mi-cuisson. Laissez reposer pendant 10 à 15 minutes.
	8 à 12 min/lb à 160 °F **(à point)**		
	9 à 14 min./lb à 170 °F **(bien cuit)**		
Porc désossé ou non (jusqu'à 4 li)	11 à 15 min./lb à 170 °F **(bien cuit)**	Elevé (10) durant les 5 premières minutes, puis moyen (5)	Placez la viande, côté gras vers le bas, sur la grille à rôtir. Couvrez de papier sulfurisé. Retournez à mi-cuisson. Laissez reposer pendant 10 à 15 minutes.

- Les températures suivantes sont les températures lors du retrait du four. La température des aliments augmente durant le temps de repos.
- Attendez-vous à ce que la température s'élève de 10 °F pendant le temps de repos.

Aliment		Retrait du four	Après repos (10 à 15 min)
Bœuf	**Saignant**	135 °F	145 °F
	Moyenne	150 °F	160 °F
	Bien cuit	160 °F	170 °F
Porc	**Moyenne**	150 °F	160 °F
	Bien cuit	160 °F	170 °F
Volaille	**Viande noire**	170 °F	180 °F
	Viande blanche	160 °F	170 °F

Guide de cuisson de la volaille

- Placez la volaille sur une grille à rôtir adaptée à la cuisson aux micro-ondes et le tout dans un plat du même type.
- Recouvrez la volaille de papier sulfurisé afin d'éviter les projections.
- Recouvrez de fines bandelettes d'aluminium les os, les parties un peu charnues et les zones sensibles à la cuisson.
- Vérifiez la température à différents endroits avant de laisser la volaille reposer pendant la durée recommandée.

Aliment	Temps de cuisson/puissance	Instructions
Poulet entier Jusqu'à 4 lb	Temps de cuisson : 6 à 9 min/lb 180 °F viande noire 170 °F viande blanche Puissance : Moyennement élevée (7)	Placez le poulet, côté poitrine vers le bas, sur la grille à rôtir. Couvrez de papier sulfurisé. Retournez à mi-cuisson. Faites cuire jusqu'à ce que le jus s'écoulant du poulet soit clair et que la chair autour des os ne soit plus rosée. Laissez reposer 5 à 10 minutes.
Morceaux de poulet jusqu'à 2 lb	Temps de cuisson : 6 à 9 min/lb 180 °F viande noire 170 °F viande blanche Puissance : Moyennement élevée (7)	Placez le poulet dans un plat, côté os orienté vers le bas et les parties les plus épaisses orientées vers l'extérieur du plat. Couvrez de papier sulfurisé. Retournez à mi-cuisson. Faites cuire jusqu'à ce que le jus s'écoulant du poulet soit clair et que la chair autour des os ne soit plus rosée. Laissez reposer 5 à 10 minutes.

MD5_XAC-03653B-02_EN+FR.indb 61 2009-08-25 8:36:28

Guide de cuisson des fruits de mer

- Faites cuire le poisson jusqu'à ce qu'il s'émiette facilement à la fourchette.
- Placez le poisson sur une grille à rôtir adaptée à la cuisson aux micro-ondes et le tout dans un plat du même type.
- Utilisez un couvercle hermétique pour cuire le poisson à l'étuvée. L'utilisation de papier sulfurisé ou d'une serviette en papier comme couvercle produit moins de vapeur.
- Ne faites pas trop cuire le poisson. Vérifiez sa cuisson une fois le temps minimum écoulé.

Aliment	Temps de cuisson/puissance	Instructions
Steaks Jusqu'à 1,5 lb	Temps de cuisson : 6 à 10 min/lb Puissance : Moyennement élevée (7)	Placez les biftecks sur la grille à rôtir, côté le plus épais orienté vers l'extérieur de la grille. Couvrez de papier sulfurisé. Retournez et changez la disposition à mi-cuisson. Faites cuire le poisson jusqu'à ce qu'il s'émiette facilement à la fourchette. Laissez reposer pendant 3 à 5 minutes.
Filets Jusqu'à 1,5 lb	Temps de cuisson : 3 à 7 min / lb Puissance : moyenne - élevée (7)	Placez les filets dans un plat en prenant soin de disposer les morceaux les plus fins en-dessous. Couvrez de papier sulfurisé. S'ils mesurent plus de 0,5 pouce d'épaisseur, retournez-les et changez la disposition à mi-cuisson. Faites cuire le poisson jusqu'à ce qu'il s'émiette facilement à la fourchette. Laissez reposer pendant 2 à 3 minutes.
Crevettes Jusqu'à 1,5 lb	Temps de cuisson : 3 à 5 ½ min. / lb Puissance : Moyennement élevée (7)	Répartissez les crevettes dans un plat en évitant qu'elles se chevauchent. Couvrez de papier sulfurisé. Faites les cuire jusqu'à ce qu'elles deviennent fermes et opaques tout en les changeant 2 à 3 fois de position en cours de cuisson. Laissez reposer 5 minutes.

Guide de cuisson des œufs

- Ne faites jamais cuire les œufs (durs ou crus) dans leur coquille car ils risquent d'exploser.
- Percez toujours les œufs entiers afin d'éviter qu'ils n'éclatent.
- Faites cuire les œufs juste à point ; ils deviennent durs lorsqu'ils sont trop cuits.

Guide de cuisson des légumes

- Lavez les légumes avant de procéder à la cuisson. Il est souvent inutile d'ajouter de l'eau. Pour les légumes denses tels que les pommes de terre, carottes et haricots verts, ajoutez environ ¼ de verre d'eau.
- Les petits légumes (rondelles de carottes, petits pois, haricots du Cap, etc.) cuisent plus vite que les légumes plus volumineux.
- Les légumes entiers, comme les pommes de terre, courges ou épis de maïs, doivent être disposés en cercle sur le plateau tournant avant la cuisson. Ils cuiront de manière plus uniforme si vous les retournez à mi-cuisson.
- Dirigez toujours la tige des légumes (ex. : asperges, brocolis) vers les bords du plat, pointe vers le centre.
- Lorsque vous faites cuire des légumes coupés en morceaux, recouvrez toujours le plat d'un couvercle ou d'un film plastique perforé adapté à la cuisson aux micro-ondes.
- Avant la cuisson, percez la peau des légumes entiers non pelés, tels que les pommes de terre, courges, aubergines, etc. afin d'éviter qu'ils n'éclatent.
- Pour une cuisson plus uniforme, remuez les légumes entiers ou changez leur disposition à mi-cuisson.
- Généralement, plus l'aliment est dense, plus le temps de repos est long (le temps de repos correspond au temps nécessaire aux aliments denses et volumineux pour terminer leur cuisson une fois sortis du four). Une pomme de terre au four doit reposer pendant cinq minutes alors qu'un plat de petits pois peut être servi immédiatement.

MD5_XAC-03653B-02_EN+FR.indb 62 2009-08-25 8:36:28

Entretien et nettoyage

Entretien et nettoyage

Pour un fonctionnement et une sécurité maximum, gardez l'intérieur et l'extérieur du four propres. Veillez à ce que la partie intérieure de la porte du four et le cadre avant ne contiennent pas de traces d'aliments ou de graisse incrustées. N'utilisez jamais de poudre ou de tampons à récurer. Nettoyez l'intérieur et l'extérieur du four, y compris le couvercle inférieur de la hotte, à l'aide d'un chiffon doux et d'un détergent doux et tiède (non chaud). Rincez et essuyez. Utilisez un nettoyant pour chrome et frottez les surfaces en chrome, métal et aluminium. Nettoyez immédiatement les éclaboussures à l'aide d'une serviette en papier humide, en particulier après la cuisson de poulet ou de lard. Nettoyez votre four toutes les semaines ou plus fréquemment si nécessaire.

Suivez attentivement ces consignes pour le nettoyage et l'entretien de votre four.

- Veillez à maintenir l'intérieur du four toujours propre. Des particules d'aliments et des projections de liquides peuvent se coller aux parois du four et réduire ainsi son efficacité.
- Essuyez immédiatement toute projection. Utilisez un chiffon humide et un nettoyant doux. N'utilisez pas de détergents ou d'abrasifs puissants.
- Pour décoller les particules d'aliments ou de liquides incrustées, faites chauffer deux tasses d'eau dans un récipient en verre d'une capacité de quatre tasses à moitié remplie (additionnée de jus de citron pour désodoriser le four) à une puissance élevée ou jusqu'à ébullition. Laissez reposer dans le four pendant une à deux minutes.
- Retirez le plateau en verre du four lorsque vous souhaitez nettoyer le four ou le plateau. Pour ne pas briser le plateau, manipulez-le avec précaution et ne le plongez pas dans l'eau immédiatement après la cuisson. Lavez le plateau avec précaution dans de l'eau chaude savonneuse ou au lave-vaisselle.
- Nettoyez la surface externe du four à l'aide de savon et d'un chiffon humide. Séchez-la à l'aide d'un chiffon doux. Pour ne pas endommager votre four, ne laissez pas d'eau s'infiltrer par les ouvertures.
- Nettoyez la fenêtre de la porte à l'aide d'eau et de savon très doux. Veillez à utiliser un chiffon doux pour éviter les rayures.
- Si de la condensation s'accumule à l'intérieur ou à l'extérieur de la porte du four, essuyez-la à l'aide d'un chiffon doux. Ce phénomène peut se produire lorsque les aliments placés à l'intérieur du four possèdent une forte teneur en eau. Cela n'indique en rien la présence d'une fuite dans le micro-ondes.
- Ne faites jamais fonctionner le four à vide ; vous risqueriez d'endommager le magnétron ou le plateau en verre. Vous pouvez laisser un verre d'eau dans le four lorsqu'il n'est pas utilisé pour éviter tout dommage au cas où il serait mis en marche accidentellement.

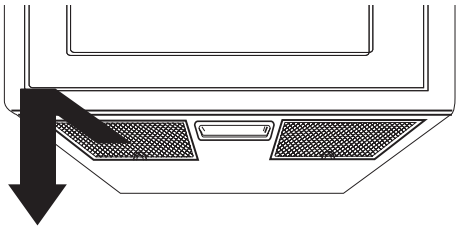
Nettoyage du filtre à graisse

Le filtre à graisse doit être retiré et nettoyé régulièrement, au moins une fois par mois.

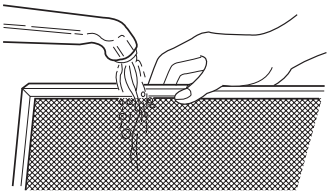
⚠ ATTENTION

Pour éviter tout risque de blessures ou de dommages matériels, ne faites jamais fonctionner la hotte du four sans les filtres.

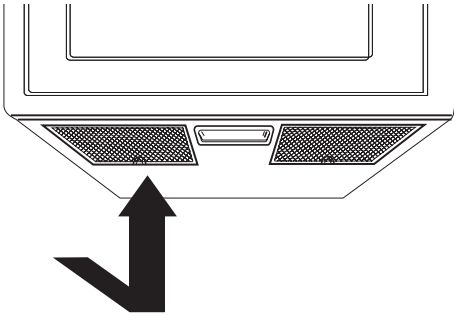
1. Pour retirer ces filtres, faites-les glisser de côté. Tirez le filtre vers le bas, puis dans la direction opposée. Le filtre se détachera.



2. Laissez tremper le filtre dans un détergent doux dilué dans de l'eau chaude. Rincez-le et secouez-le pour le sécher. Ne le lavez jamais à l'ammoniac ou dans un lave-vaisselle. L'aluminium noircirait.



3. Pour réinstaller le filtre, faites-le glisser dans le logement latéral et poussez-le vers le haut puis vers le centre du four pour le bloquer.



FRANÇAIS

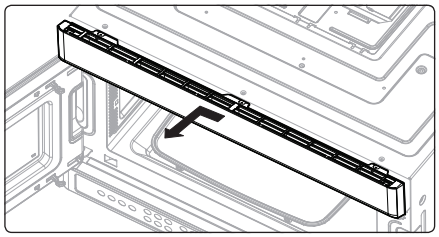
MD5_XAC-03653B-02_EN+FR.indb 63 2009-08-25 8:36:29

Remplacement du filtre à charbon

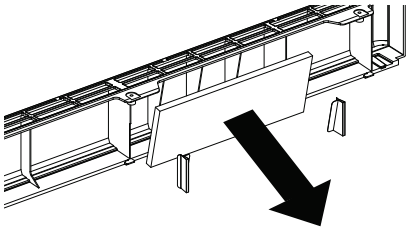
Si la ventilation fonctionne à l'intérieur du four, le filtre à charbon doit être remplacé tous les 6 à 12 mois ou plus si nécessaire. Le filtre à charbon ne doit pas être nettoyé. Le filtre à charbon est disponible auprès de Sears si vous appelez le

1-800-4-MY-HOME® ou via le site sears.com.

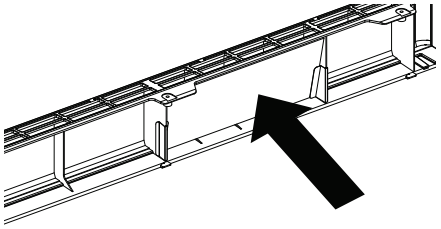
1. Débranchez le four ou coupez l'alimentation à la prise d'alimentation secteur.
2. Ouvrez la porte.
3. Retirez les 3 vis de la grille du ventilateur. (3 vis au milieu)
4. Faites coulisser la grille vers la gauche, puis tirez-la tout droit vers l'extérieur.



5. Retirez le support du filtre et le filtre usagé.



6. Placez un filtre à charbon actif neuf en le faisant coulisser. Le filtre doit être installé selon l'angle indiqué sur la figure. Remettez en place le support du filtre.



7. Fixez les vis de montage et fermez la porte. Rétablissez l'alimentation et réglez l'horloge.

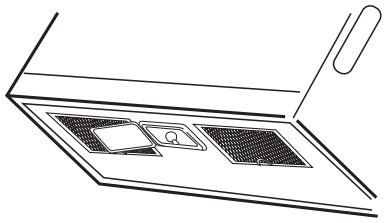
FILTRE A CHARBON
Pièce n° : DE63-00367F

Remplacement de l'ampoule de la surface de cuisson/veilleuse

⚠ ATTENTION

Portez des gants lorsque vous remplacez l'ampoule afin d'éviter tout risque de blessure ou de dommage.

1. Débranchez le four ou coupez l'alimentation à la prise d'alimentation secteur.
2. Retirez les vis de montage du cache de l'ampoule.



3. Remplacez l'ampoule par une ampoule halogène de 20 W à l'aide de gants ou d'un chiffon. La graisse de vos doigts peut entraîner l'usure prématurée de l'ampoule.
4. Remontez le cache de l'ampoule ainsi que les vis.
5. Rétablissez l'alimentation au niveau de la prise secteur.

FRANÇAIS

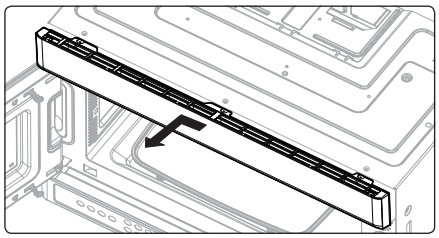
MD5_XAC-03653B-02_EN+FR.indb 64 2009-08-25 8:36:33

Remplacement de l'éclairage du four

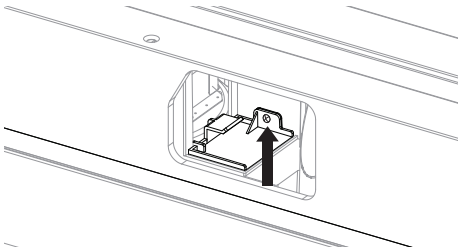
⚠ ATTENTION

Portez des gants lorsque vous remplacez l'ampoule afin d'éviter tout risque de blessure ou de dommage.

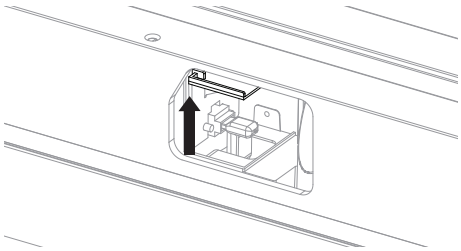
1. Débranchez le four ou coupez l'alimentation à la prise d'alimentation secteur.
2. Ouvrez la porte.
3. Retirez la protection du ventilateur ainsi que les vis. (3 vis au milieu)
4. Faites coulisser la grille vers la gauche, puis tirez-la tout droit vers l'extérieur.



5. Retirez la vis de maintien du support de l'ampoule située au-dessus de la porte vers le centre du four.



6. Tirez le support de l'ampoule vers le haut.



7. Remplacez l'ampoule par une ampoule halogène de 20 W à l'aide de gants ou d'un chiffon. La graisse de vos doigts peut entraîner l'usure prématurée de l'ampoule.
8. Remontez le support de l'ampoule.
9. Replacez la grille et les 3 vis. Rétablissez l'alimentation au niveau de la prise secteur.

MD5_XAC-03653B-02_EN+FR.indb 65 2009-08-25 8:36:38

Dépannage

Dépannage

Avant de faire appel à un dépanneur, effectuez les vérifications suivantes.

Le ventilateur se déclenche tout seul

- Le ventilateur s'active automatiquement lorsque vous cuisinez sur la surface de cuisson.

L'affichage et le four ne fonctionnent pas.

- Insérez correctement la fiche dans une prise avec mise à la terre.
- Si la prise est commandée par interrupteur mural, assurez-vous que celui-ci est en position ouverte.
- Retirez la fiche de la prise, attendez dix secondes, puis rebranchez-la.
- Relancez le disjoncteur ou remplacez les fusibles grillés.
- Branchez un autre appareil sur la prise. Si l'autre appareil ne fonctionne pas, demandez à un électricien qualifié de réparer la prise.
- Branchez le four sur une autre prise.

L'affichage du four fonctionne, y compris l'horloge, mais l'appareil ne s'allume pas.

- Assurez-vous que la porte est correctement fermée.
- Vérifiez qu'il ne reste aucun résidu de matériel d'emballage ou tout autre matériau sur le joint de la porte.
- Vérifiez que la porte n'est pas endommagée.
- Appuyez deux fois sur la touche **STOP/CLEAR** et ressaisissez toutes les instructions de cuisson.

L'appareil s'éteint avant la fin du temps programmé.

- S'il n'y a pas eu de coupure de courant, retirez la fiche de la prise, attendez dix secondes, puis rebranchez-la. S'il y a eu une coupure de courant, l'indicateur d'heure affiche : **PLEASE TOUCH CLOCK AND SET TIME OF DAY (VEUILLEZ APPUYER SUR LA TOUCHE CLOCK POUR REGLER L'HEURE).** Réglez l'heure et saisissez une nouvelle fois les instructions de cuisson.
- Relancez le disjoncteur ou remplacez les fusibles grillés.

La nourriture cuit trop lentement (elle ne cuit pas uniformément ou complètement).

- Assurez-vous que le four est sur son propre circuit d'alimentation électrique de 20 A. L'utilisation d'un autre appareil sur le même circuit risque d'entraîner une chute de tension. Au besoin, rebranchez le four sur son propre circuit.
- Une puissance trop basse peut parfois entraîner une cuisson non uniforme.
- Si vous sélectionnez un élément ou ustensile de cuisson par capteur non adapté, la nourriture ne cuira pas uniformément.

Des étincelles ou des arcs se forment.

- Retirez du four les éventuels ustensiles, plats ou attaches en métal. Si vous utilisez du papier aluminium, découpez uniquement de petites bandelettes et ménagez un espace d'au moins un pouce entre l'aluminium et les parois internes du four.

FRANÇAIS

MD5_XAC-03653B-02_EN+FR.indb 66 2009-08-25 8:36:38

Le plateau tournant fait du bruit ou ne tourne pas en continu.

- Nettoyez le plateau tournant, son anneau et le plancher du four.
- Assurez-vous que le plateau tournant et son anneau sont placés correctement.

L'utilisation du micro-ondes provoque des interférences télé ou radio.

- Ces interférences sont semblables à celles provoquées par les autres petits appareils, tels que les sèche-cheveux. Éloignez votre micro-ondes des autres appareils, comme le téléviseur ou le poste de radio.

Affichage du code d'erreur.

Code d'erreur	Cause et solution
- SE -	Tableau de commande défectueux. Faites appel au service de réparation.
E-11, E-12, E-13	Capteur défectueux. Faites appel au service de réparation.

REMARQUE :

Si le four est programmé pour un temps de cuisson supérieur à 20 minutes, il se réglera automatiquement à 70 pour cent de sa puissance après 20 minutes pour éviter toute surchauffe.

Si aucun de ces éléments ne semble poser de problème,
appelez le service d'assistance Sears au 1-800-4-MY-HOME®

MD5_XAC-03653B-02_EN+FR.indb 67 2009-08-25 8:36:39

Faites-le réparer, chez vous ou chez nous !

Chez vous

Pour des conseils d'experts et des solutions de dépannage à domicile:

manage my home

www.managemyhome.com

Pour faire réparer **chez vous tous** les appareils électroménagers, équipements d'entretien des pelouses et de jardinage ou systèmes de chauffage et de climatisation des principales marques, **quel qu'en soit le fabricant et le revendeur !**

Pour les pièces de rechange, accessoires et manuels d'utilisation dont vous avez besoin pour effectuer vous-même des réparations.

Pour l'installation professionnelle par Sears d'équipements électroménagers et d'appareils tels que des dispositifs d'ouverture de portes de garage ou chauffe-eau.

1-800-4-MY-HOME® **(1-800-469-4663)**

Disponible 24h/24 (États-Unis et Canada)

www.sears.com **www.sears.ca**

Chez nous

Pour la réparation d'articles enlevés tels qu'aspirateurs, équipement d'entretien de pelouse et appareils électroniques, appelez à tout moment pour obtenir l'adresse de votre

Centre d'assistance pièces et réparations Sears

1-800-488-1222 (États-Unis) **1-800-469-4663** (Canada)

www.sears.com **www.sears.ca**

Pour acheter un contrat de protection pour un produit dont l'entretien est confié à Sears:

1-800-827-6655 (États-Unis) **1-800-361-6665** (Canada)

Para pedir servicio de reparación a domicilio, y para ordenar piezas:

1-888-SU-HOGAR®

(1-888-784-6427)

Au Canada pour service en français:

1-800-LE-FOYERMC

(1-800-533-6937)

www.sears.ca

Sears

® Registered Trademark / TM Trademark / SM Service Mark of Sears Brands, LLC
® Marca Registrada / TM Marca de Fábrica / SM Marca de Servicio de Sears Brands, LLC
MC Marque de commerce / MD Marque déposée de Sears Brands, LLC

© Sears Brands, LLC